Mode d'emploi et instructions de montage
Four combiné micro-ondes

Lisez **impérativement** ce mode d'emploi et ses instructions de montage avant d'installer et de mettre en service votre appareil. Vous assurerez ainsi votre protection et éviterez d'endommager votre appareil.

fr - FR

M.-Nr. 10 325 950

Table des matières

Consignes de sécurité et mises en garde 7

Votre contribution à la protection de l'environnement 19

Vue d'ensemble du four combiné micro-ondes 20

Eléments de commande 21
Touches sensitives 22
Ecran 25
Symboles 26

Equipement 27
Description du modèle 27
Plaque signalétique 27
Sont fournis : 27
Accessoires fournis et accessoires en option 27
Plat en verre 28
Grille avec butée de sécurité 28
Fonctions du four 31
Dispositifs de sécurité du four 31
Sécurité enfants 31
Ventilateur de refroidissement 31
Sécurité oubli 31
Surfaces traitées PerfectClean 32

Première mise en service 33
Réglages de base 33
Première montée en température du four 35

Réglages 36
Ouvrir le menu "Réglages" 36
Modifier et enregistrer les réglages 36
Tableau des réglages 37
Langue 39
Heure 39
Affichage 39
Format d'affichage de l'heure 39
Réglages 39
Date 39
Eclairage 40
Luminosité de l'écran 40
Signaux sonores 40
Mélodies 40
Son unique 40

Table des matières

Bip touches 41
Unités de mesure 41
Poids 41
Température 41
Quick Start 42
Pop-corn 42
Maintien au chaud 42
Arrêt différé du ventilateur 43
Températures préprogrammées 43
Puissances préprogrammées 44
Sécurité 44
Sécurité enfants 44
Verrouillage des touches 45
Revendeur 45
Mode expo 45
Réglages d'usine 46

Minuterie 47
Régler la minuterie 47
Modifier la minuterie 48
Supprimer la minuterie 48

Aperçu des modes de cuisson 49
Modes de cuisson sans micro-ondes 49
Mode micro-ondes 50
Modes combinés avec micro-ondes 51

Mode micro-ondes 53
Mode de fonctionnement 53
Puissance micro-ondes 53

Vaisselle adaptée au micro-ondes 54
Vaisselle adaptée au micro-ondes 54
Vaisselle non adaptée aux micro-ondes 56
Tester la vaisselle 57
Placer le plat dans l'enceinte 58
Cloche 58

Conseils d'économie d'énergie 60
Cuisson 60
Utilisation de la chaleur résiduelle 60
Réglages 61

Table des matières

Utilisation : modes de cuisson sans micro-ondes ... 62
Utilisation simple ... 62
Ventilateur de refroidissement ... 62
Fonctions avancées ... 63
Changer le mode de cuisson ... 63
Modifier la température de cuisson ... 64
Chauffage accéléré ... 65
Réglage des temps de cuisson ... 67

Mode micro-ondes ... 70
Utilisation simple ... 70
Ventilateur de refroidissement ... 70
Fonctions avancées ... 71
Modifier la puissance des micro-ondes ... 71
Modifier le temps de cuisson ... 71
Changer de mode de cuisson ... 71
Régler les temps de cuisson ... 72

Utilisation : modes de cuisson combinés ... 75
Utilisation simple ... 75
Ventilateur de refroidissement ... 76
Fonctions avancées ... 77
Modifier la température de cuisson ... 77
Modifier la puissance des micro-ondes ... 77
Chauffage accéléré ... 78
Changer de mode de cuisson ... 78
Régler les temps de cuisson ... 78
Régler le temps de cuisson dans un mode avec micro-ondes ... 78

Programmes automatiques ... 79
Présentation des catégories de plats ... 79
Utiliser les programmes automatiques ... 79
Conseils d'utilisation ... 80

Programmes personnalisés ... 81
Créer des programmes personnalisés ... 81
Démarrer un programme personnalisé ... 83
Modifier les programmes personnalisés ... 84
Modifier les phases de cuisson ... 84
Renommer un programme ... 85
Supprimer des programmes personnalisés ... 85

Quick Start ... 86

Table des matières

Popcorn ... 87

Pains et pâtisseries ... 88
Tableaux de cuisson ... 89
Pâte à gâteau ... 90
Pâte brisée ... 90
Génoise ... 91
Pâte levée/pâte à l'huile et au fromage blanc ... 91
Pâte à choux, pâte feuilletée, meringue et produits surgelés ... 91

Rôti ... 92
Tableaux de cuisson ... 94
Viande de bœuf, gibier et volaille ... 95
Viande de porc, de veau, de mouton et poissons ... 96

Mode gril ... 97
Tableau des grillades ... 98

Micro-ondes : Décongélation, réchauffage et cuisson ... 101
Tableaux de décongélation, réchauffage et cuisson en mode micro-ondes ... 105
Tableau de décongélation des plats ... 106
Tableau de réchauffage des plats ... 107
Tableau de cuisson des plats ... 108

Autres applications ... 109
Autres programmes ... 110
Décongélation ... 110
Cuisson éco ... 111
Sécher ... 112
Réchauffage ... 113
Faire lever la pâte ... 113
Pizza ... 114
Chauffer la vaisselle ... 114
Stérilisation des conserves ... 115
Produits surgelés/plats préparés ... 118

Données à l'attention des instituts de contrôle ... 119
Plats test selon la norme EN 60350 (mode micro-ondes) ... 119
Plats testés selon EN 60350 (mode de cuisson sans micro-ondes) ... 120

Nettoyage et entretien ... 121
Produits à ne pas utiliser ... 122
Conseils ... 122
Salissures normales ... 123

Table des matières

Salissures incrustées 124
Abaisser la résistance du gril 125

En cas d'anomalie 126

Service après-vente et garantie 131

Branchement électrique 132

Croquis cotés pour le montage 133
Dimensions et niche 133
Encastrement en colonne 133
Encastrement dans un meuble bas 134
Cotes détaillées de la façade du four 135

Installation 136

Cet appareil répond aux réglementations de sécurité en vigueur. Une utilisation inappropriée est néanmoins susceptible d'occasionner des dommages corporels et matériels.

Lisez attentivement cette notice avant de mettre votre appareil en service. Elle contient des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de votre appareil. Respectez ces consignes pour vous protéger et éviter d'endommager votre appareil.
Miele ne peut être tenu pour responsable des dommages liés au non-respect des présentes prescriptions de sécurité.

Veuillez conserver ce document à disposition et le remettre au futur propriétaire en cas de cession de votre appareil !

Utilisation conforme

▶ Ce four est destiné à être utilisé dans le cadre domestique ou dans des conditions d'installation semblables au cadre domestique.

▶ Ce four ne convient pas à une utilisation en extérieur.

▶ Utilisez ce four combiné micro-ondes exclusivement dans le cadre domestique pour décongeler, réchauffer, cuire, rôtir et stériliser des aliments.
Tout autre usage est à proscrire.

▶ Risque d'incendie ! Si vous séchez des matières inflammables en mode micro-ondes, le liquide qu'elles contiennent s'évapore. N'entreposez ou ne séchez jamais des matières inflammables dans votre four combiné micro-ondes : elles sont susceptibles de prendre feu !

▶ Les personnes qui en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance, ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent.
Un usage sans surveillance n'est autorisé que s'il leur a été préalablement expliqué comment utiliser cet appareil sans danger. Vérifiez que ces personnes ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation !

Précautions à prendre avec les enfants

▶ Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés du four, à moins qu'ils ne soient sous étroite surveillance.

▶ Les enfants de huit ans et plus ne sont autorisés à utiliser le four sans surveillance qu'après leur avoir expliqué comment l'utiliser sans danger. Il est nécessaire de s'assurer qu'ils ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

▶ Les enfants ne doivent pas nettoyer ou intervenir sur le four sans être sous la surveillance d'un adulte.

▶ Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité d'un four. Ne les laissez pas jouer avec le four.

▶ Risque d'asphyxie ! Les enfants se mettent en danger en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique, par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

▶ Risque de brûlures ! La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celle des adultes. Le four chauffe au niveau de la porte, du bandeau de commande et des ouvertures d'aération du four. Empêchez les enfants de toucher le four pendant qu'il fonctionne.

▶ Risque de blessure ! La porte de l'appareil supporte une charge maximale de 8kg.
Une porte ouverte représente un danger pour les enfants. Empêchez les enfants de s'asseoir, de s'appuyer ou de se suspendre à la porte de l'appareil !

Sécurité technique

▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Ces interventions doivent être exécutées exclusivement par des professionnels agréés par Miele.

▶ Un four endommagé peut représenter un danger pour votre sécurité. Vérifiez que votre four ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser. Ne faites jamais fonctionner un four défectueux !

▶ Si le four vapeur est défectueux, des micro-ondes peuvent s'échapper lorsque le four est en fonctionnement et mettre l'utilisateur en danger. N'utilisez jamais le four vapeur si :

– la porte est voilée,
– les charnières de porte sont desserrées,
– il y a des perforations ou des fissures apparentes sur la carrosserie, la porte, le joint de porte ou les parois intérieures de l'enceinte,

▶ Seul un raccordement à une prise de terre conforme garantit un fonctionnement de l'appareil en toute sécurité. Attention : Cette règle de sécurité élémentaire doit absolument être respectée ! En cas de doute, faites vérifier vos installations par un électricien.

▶ Avant de brancher le four, comparez impérativement les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique avec celles du réseau électrique.
Ces données doivent absolument concorder pour éviter toute détérioration de l’appareil. Interrogez un électricien en cas de doute.

▶ Les rallonges ou multiprises constituent un danger potentiel (risque d'incendie). Ne les utilisez pas pour brancher votre four.

▶ N'utilisez le four que lorsque celui-ci est encastré, afin de garantir son bon fonctionnement.

▶ Ce four ne doit pas être utilisé sur des engins en mouvement.

▶ Un contact éventuel avec les raccordements sous tension et la modification des composants électriques et mécaniques constituent un danger pour vous et peuvent perturber le fonctionnement du four. N'ouvrez jamais la carrosserie du four.

▶ Les bénéfices liés à la garantie sont perdus en cas de réparation du four par un service après-vente non agréé par Miele.

▶ Les pièces de rechange d'origine sont les seules dont Miele garantit qu'elles remplissent les conditions de sécurité. Ne remplacez les pièces défectueuses que par des pièces détachées d'origine.

▶ Si votre four a été livré sans cordon électrique ou que ce dernier est endommagé et qu'il doive être remplacé, adressez-vous exclusivement à un électricien agréé par Miele, lequel installera un câble d'alimentation spécial (voir chapitre "Branchement électrique").

▶ Avant toute installation, maintenance ou réparation, débranchez la prise électrique de votre four. Pour vous assurer que l'appareil est débranché du secteur électrique, procédez comme ceci :

– les fusibles correspondants sont déclenchés ou
– les fusibles à filetage sont totalement dévissés de l'installation électrique (non applicable en France) ou
– le cas échéant, débranchez la prise murale sans tirer sur le cordon d'alimentation ! Maintenez bien la fiche puis tirez !

▶ Le four doit bénéficier d'une arrivée d'air suffisante pour fonctionner normalement. Vérifiez que l'arrivée d'air n'est pas obstruée (ex. : montage de baguettes d'isolation thermique dans meuble d'encastrement) et que d'autres sources de chaleur n'entraînent pas un échauffement excessif de l'air de refroidissement (ex. : poêle à bois/charbon).

▶ Si le four est encastré derrière une façade de meuble (ex. : une porte), ouvrez toujours ce dernier lorsque l'appareil est en fonctionnement. Si la porte reste fermée, la chaleur et l'humidité s'accumulent. Le four vapeur, le meuble et le sol de la pièce risquent d'être endommagés. Attendez que le four ait complètement refroidi pour refermer la porte.

Utilisation conforme

⚠ Risque de brûlures !
Quand il fonctionne, le four combiné micro-ondes devient brûlant. Selon le mode de cuisson sélectionné, la résistance de voûte/gril peut devenir brûlante. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte, des aliments ou des accessoires.
Mettez des gants pour enfourner ou sortir les aliments ou dès que vous entrez vos mains dans l'enceinte brûlante, pour mélanger par exemple.

▶ Les objets inflammables situés à proximité d'un four en fonctionnement sont susceptibles de s'échauffer et de prendre feu.
N'utilisez jamais le four pour chauffer une pièce.

▶ En cas de surchauffe, les graisses de cuisson peuvent s'enflammer. Ne laissez jamais le four sans surveillance quand vous cuisinez avec des graisses de cuisson. N'utilisez pas le four pour des fritures. Ne versez jamais d'eau pour éteindre des graisses de cuisson qui auraient pris feu. Arrêtez l'appareil puis laissez la porte du four fermée pour étouffer les flammes.

▶ Tenez compte du fait que les temps de cuisson, de réchauffage et de décongélation sont souvent beaucoup plus courts en mode micro-ondes qu'en mode sans micro-ondes. Si vous laissez l'appareil fonctionner trop longtemps, les aliments risquent de se dessécher, voire de prendre feu.
N'utilisez jamais les modes de cuisson avec micro-ondes [≋] pour sécher des fleurs, des herbes ou du pain. N'utilisez pas la cuisson au gril pour finir de cuire des petits pains précuits ou faire sécher des fleurs ou des herbes. Sélectionnez plutôt le mode de cuisson Chaleur tournante + [⁂] et surveillez bien la cuisson de vos aliments !

▶ Si vous utilisez des boissons alcoolisées pour vos recettes, n'oubliez pas que la chaleur entraîne une évaporation de l'alcool, ce qui peut provoquer un embrasement au niveau des résistances de l'appareil.

▶ Si vous utilisez la chaleur résiduelle pour maintenir les aliments au chaud, le taux élevé d'humidité et l'eau de condensation peuvent entraîner une corrosion du four avec risque d'endommagement du bandeau de commande, du plan de travail et du meuble d'encastrement.
En mode micro-ondes [≋], couvrez toujours les aliments. Une fois la cuisson terminée, sélectionnez une puissance moins élevée pour éviter qu'une quantité excessive de vapeur sorte de l'enceinte lorsque vous ouvrez la porte.
N'arrêtez jamais l'appareil mais choisissez la température la plus basse disponible. Le ventilateur reste alors activé jusqu'au refroidissement de l'enceinte.

▶ Les aliments maintenus au chaud ou conservés dans l'enceinte sont susceptibles de se dessécher. L'humidité qui en découle risque d'entraîner une corrosion de votre four.
Couvrez bien vos plats.

▶ Le four combiné micro-ondes peut être abîmé par l'accumulation de chaleur.
En mode Chaleur tournante + [icon] ne recouvrez jamais la sole du four avec une feuille d'aluminium ou du papier sulfurisé. Ne disposez aucun récipient de cuisson, ni même le plat en verre sur la sole du four.

▶ Il est important que la température se diffuse de manière homogène dans les aliments et qu'elle soit suffisamment élevée.
Mélangez et retournez vos aliments régulièrement et conformez-vous aux temps de repos indiqués pour le réchauffage, la décongélation et la cuisson de vos plats.
Le temps de repos permet une diffusion homogène de la température dans le plat.

▶ Lorsque vous réchauffez un plat, la chaleur générée au cœur des aliments se transmet ensuite au récipient qui reste donc relativement froid. Sortez votre plat du four puis vérifiez s'il est à la température désirée sans vous fier à la température du récipient.
Quand vous réchauffez les aliments pour bébés, soyez particulièrement vigilants à la température ! Afin de prévenir tout risque de brûlures, mélangez ou agitez le repas après l'avoir réchauffé puis testez sa température.

▶ Le four combiné micro-ondes ne convient pas au nettoyage et à la désinfection d'ustensiles ménagers. De plus ces objets atteignent des températures telles que vous pourriez vous brûler en les touchant.

▶ Ne réchauffez jamais des aliments solides ou liquides dans des bouteilles ou des récipients fermés. Quand le four fonctionne, la pression interne exercée est telle qu'elle peut faire exploser ces contenants.
Commencez par ouvrir les récipients puis retirez les couvercles et tétines des biberons avant de les placer au four.

▶ Lorsqu'on fait bouillir ou que l'on réchauffe des liquides, la température d'ébullition peut être atteinte sans que les bulles de vapeur aient eu le temps de se former. En effet le liquide ne bout pas de manière homogène et ce retard d'ébullition peut déclencher la formation soudaine de bulles de vapeur suivie d'un débordement avec projections au moment de sortir le récipient du four micro-ondes ou s'il se renverse. La formation de bulles peut même être si importante que la porte du four s'ouvre toute seule.
Mélangez le liquide avant de le chauffer ou de le réchauffer puis attendez au moins 20 secondes avant de sortir le récipient de l'enceinte de cuisson. Vous pouvez placer dans le récipient, lorsqu'il chauffe, un bâtonnet ou tout autre objet similaire, si disponible. Lorsque vous réchauffez un liquide, placez toujours une cuillère en plastique (sans métal) dans le récipient.

▶ Quand vous faites chauffer les œufs sans leur coquille, la pression exercée sur le jaune peut faire gicler ce dernier après cuisson.
Piquez la membrane qui entoure le jaune d'œuf plusieurs fois au préalable.

▶ Si vous cuisez des œufs avec coquille, ils peuvent éclater même après avoir été sortis de l'enceinte du four.
Le cas échéant, utilisez une vaisselle adaptée. Ne réchauffez jamais vos œufs durs en mode micro-ondes.

▶ Les aliments à peau ferme tels que les tomates, les petites saucisses, les pommes de terre en robe des champs, les aubergines sont susceptibles d'éclater lorsque vous les réchauffez.
Pensez à les piquer en plusieurs endroits avant cuisson ou à les inciser afin que l'eau qu'ils contiennent puisse s'évacuer.

▶ Les thermomètres au mercure ou à l'alcool teinté ne sont pas adaptés aux températures élevées du four : ils se brisent très facilement.
Pour contrôler la température des aliments, arrêtez le four puis mesurez la température du plat à l'aide d'un thermomètre spécial.

▶ Ne réchauffez jamais les coussins relaxants remplis de graines, de noyaux de cerises ou de gel ou tout autre article de ce type : ils sont susceptibles de prendre feu, et ce même après avoir été retirés du four combiné micro-ondes.

▶ Si les aliments placés dans l'enceinte dégagent de la fumée, gardez la porte du four fermée pour étouffer d'éventuelles flammes. Arrêtez l'appareil puis débranchez la prise. Attendez qu'il n'y ait plus de fumée pour ouvrir la porte.

▶ La vaisselle munie de poignées creuses ou de boutons de couvercle creux n'est pas adaptée au mode micro-ondes. En effet, de la vapeur d'eau peut s'infiltrer dans les cavités et sous l'effet d'une pression quasi explosive, entraîner leur destruction. Exception : cavités suffisamment ventilées.
N'utilisez pas ce type de vaisselle pour la cuisson en mode micro-ondes.

▶ Risque d'incendie ! La vaisselle en plastique non adaptée aux micro-ondes [≋] peut être définitivement endommagée et abîmer votre four combiné micro-ondes.
N'utilisez jamais ni récipients en métal, ni feuilles d'aluminium, couverts ou vaisselle avec applications en métal, ni cristal contenant du plomb, ni saladiers en verre à bordure dentelée, ni vaisselle en plastique non adaptée, ni objets en bois, ni attaches en métal, plastique ou papier avec fil de fer intérieur, ni pot avec opercule mal enlevé (voir chapitre "Vaisselle à utiliser au four micro-ondes").

▶ Si vous cuisinez un mode de cuisson sans micro-ondes, n'utilisez pas de plats en plastique qui ne résistent pas à des températures trop élevées. Le risque est qu'ils se mettent à fondre et endommagent votre four ou prendre feu.
Utilisez exclusivement de la vaisselle plastique passant au four. Veuillez suivre les instructions du fabricant de la vaisselle.

▶ Risque d'incendie ! Les récipients en plastique à usage unique doivent présenter les caractéristiques indiquées au chapitre "Vaisselle à utiliser au four micro-ondes / Plastique".
Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance en cas de réchauffage ou de cuisson en mode micro-ondes d'aliments dans des récipients à usage unique en plastique, papier ou autre matériau inflammable !

▶ Les emballages de maintien au chaud des aliments, tels que les emballages pour poulet rôti, contiennent une mince feuille d'aluminium qui réfléchit les micro-ondes, lesquelles peuvent alors échauffer la couche de papier jusqu'à ce qu'elle s'enflamme.
N'utilisez jamais ces emballages spécifiques dans votre four.

▶ Si vous démarrez le mode micro-ondes [≋] ou un mode de cuisson avec micro-ondes et que vous n'enfournez rien, ou encore un objet inadapté, votre four peut être endommagé.
N'utilisez donc pas de modes avec micro-ondes pour préchauffer des récipients ou pour sécher des herbes.
Optez plutôt pour le mode Chaleur tournante + [🌀].

▶ La stérilisation et le réchauffage de conserves fermées entraîne une surpression susceptible de provoquer leur explosion.
N'utilisez jamais le four combiné micro-ondes pour stériliser ou réchauffer des conserves fermées.

▶ Une porte ouverte constitue un danger, susceptible de vous blesser ou de vous faire trébucher.
Ne laissez la porte de votre four vapeur ouverte que si cela est strictement nécessaire.

▶ La porte supporte une charge maximale de 8 kg. Ne montez et ne vous asseyez jamais sur la porte ouverte et ne déposez pas d'objets lourds dessus. Veillez à ne rien coincer entre la porte et l'enceinte de l'appareil. Vous risqueriez d'endommager votre four.

Nettoyage et entretien

▶ N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre four. La vapeur qui s'en dégage pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit.

▶ Afin de ne pas endommager la porte en verre de votre four, n'utilisez jamais de produits détergents, d'éponges rugueuses, de brosses ou d'éponges métalliques pour nettoyer votre appareil !

▶ Afin d'éviter toute corrosion de l'appareil, nettoyez immédiatement les projections de plats salés ou de liquides sur les parois en inox de l'enceinte du four.

Accessoires

▶ N'utilisez que des accessoires d'origine Miele. Le montage d'autres pièces exclut tout bénéfice de la garantie.

Votre contribution à la protection de l'environnement

Nos emballages

Nos emballages protègent votre appareil des dommages pouvant survenir pendant le transport. Nous les sélectionnons en fonction de critères écologiques permettant d'en faciliter le recyclage.

En participant au recyclage de vos emballages, vous contribuez à économiser les matières premières et à réduire le volume des déchets. Votre revendeur reprend vos emballages.

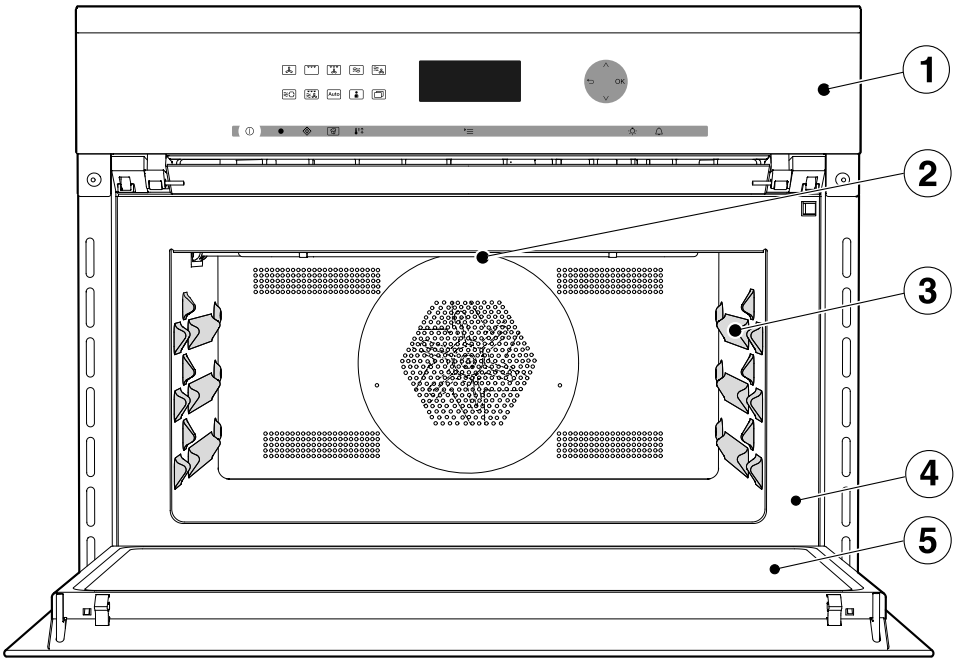
Votre ancien appareil

Les appareils électriques et électroniques dont on se débarrasse contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi des substances toxiques nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des appareils. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les manipulez de manière inadéquate, vous risquez de nuire à votre santé et à l'environnement. Ne jetez jamais vos anciens appareils avec vos ordures ménagères !

Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune, déposez votre ancien appareil dans un point de collecte ou renseignez-vous auprès de votre revendeur.

Afin de prévenir tout risque d'accident, veuillez garder votre ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son enlèvement.

Vue d'ensemble du four combiné micro-ondes



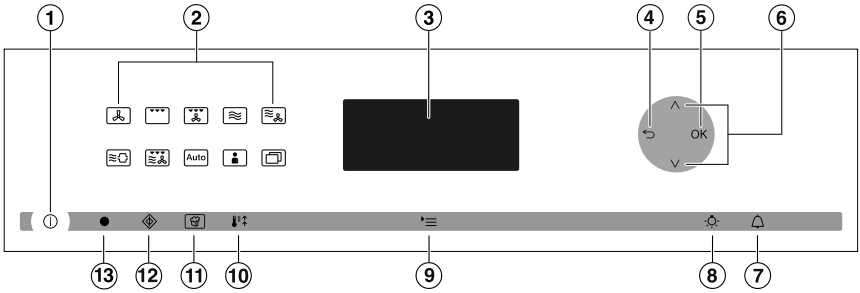
① Eléments de commande

② Résistance gril

③ 3 niveaux de cuisson pour plateau en verre et grille

④ Cadre de façade avec plaque signalétique

⑤ Porte



① Touche incurvée Marche/Arrêt ⏻
Mise en marche et arrêt

② Touches sensitives
Sélectionner un mode de cuisson

③ Ecran
Affichage de l'heure et des informations relatives à l'utilisation

④ Touche sensitive ⮌
Retour en arrière par étape

⑤ Touche sensitive OK
Valider les réglages et instructions

⑥ Touches sensitives ∧ et ∨
Régler des valeurs et feuilleter dans la liste de sélection

⑦ Touche sensitive 🔔
Réglage de la minuterie

⑧ Touche sensitive ☼
Allumer et éteindre l'éclairage de l'enceinte de cuisson

⑨ Touche sensitive ‣≡
Accéder aux réglages

⑩ Touche sensitive
Activer et désactiver le chauffage accéléré

⑪ Touche sensitive
Démarrer la fonction Popcorn

⑫ Touche sensitive ◈
Démarrer la fonction Quick Start

⑬ Interface optique
(réservé au service après-vente Miele)

Eléments de commande

Touches sensitives

Les touches sensitives réagissent au contact du doigt et chaque action est confirmée par un bip sonore. Si cette fonction vous dérange, vous pouvez la désactiver (cf. chapitre "Réglages – Bip touches").

Modes de cuisson

- Chaleur tournante +
- Gril
- Turbogril
- Micro-ondes
- Micro-ondes + Chaleur tournante +
- Micro-ondes + Rôtissage automatique
- Micro-ondes + Turbogril
- Programmes automatiques
- Programmes personnalisés
- Autres programmes
  - Décongélation
  - Rôtissage automatique
  - Cuisson éco
  - Sécher
  - Réchauffage
  - Chauffer la vaisselle
  - Faire lever la pâte
  - Micro-ondes + Gril
  - Pizza
  - Réglages

Touche sensitive	Fonction	Remarques
OK	Sélectionner des fonctions et enregistrer des réglages	Quand une fonction apparaît en surbrillance, commencez par la sélectionner en effleurant la touche OK puis procédez aux modifications souhaitées. Pour sauvegarder votre réglage, effleurez la touche OK. La touche OK vous permet de confirmer avoir pris connaissance des messages qui apparaissent à l'écran.
⮌	Revenir en arrière étape par étape	
🔔	Régler la minuterie	Si l'affichage de l'heure est activé, vous pouvez à tout moment saisir une durée de minuterie, par exemple pour cuire des œufs. Si l'écran est sombre, vous devez commencer par mettre le four en marche pour que la touche sensitive 🔔 réagisse.
☼	Allumer et éteindre l'éclairage de l'enceinte de cuisson	Si l'affichage de l'heure est activé, vous pouvez éclairer ou éteindre l'enceinte en effleurant la touche ☼. Si l'écran est sombre, vous devez commencer par mettre le four en marche pour que la touche sensitive ☼ réagisse. Selon le réglage sélectionné, l'enceinte reste allumée pendant tout le processus de cuisson ou elle s'éteint 15 secondes après le démarrage du four.

Eléments de commande

Touche sensitive	Fonction	Remarques
‣≡	Accéder aux réglages	Lorsque l'appareil est allumé, la touche ‣≡ vous permet d'afficher la liste de sélection des réglages. Si l'écran est sombre, vous devez commencer par mettre le four en marche pour que la touche sensitive ‣≡ réagisse. Lorsqu'un programme de cuisson est en cours, effleurez cette touche pour modifier la température ou définir un temps de cuisson par exemple.
	Activer et désactiver le chauffage accéléré	Dans certains modes de cuisson, la touche sensitive est allumée. Vous pouvez activer ou désactiver la fonction "Chauffage accéléré" en effleurant la touche (voir chapitre "Utilisation avancée – Chauffage accéléré").
	Pop-corn	L'appareil démarre en mode micro-ondes à 850 W pendant 3 minutes (voir chapitre "Popcorn"). La fonction ne peut pas être sélectionnée tant qu'un mode de cuisson est sélectionné.
	Quick Start	En mode micro-ondes, le four démarre à une puissance maximale de 1000 W pendant 1 minute (voir chapitre "Quick Start"). En appuyant plusieurs fois sur cette touche sensitive, vous augmentez progressivement le temps de cuisson. La fonction ne peut pas être sélectionnée tant qu'un mode de cuisson est sélectionné.

Ecran

L'écran affiche l'heure ou des informations sur les modes de cuisson, les températures, les puissances micro-ondes, les temps de cuisson, les programmes automatiques, les programmes personnalisés et les réglages.

Selon la fonction choisie et/ou si vous sélectionnez ›≡, des messages ou des listes de sélection apparaissent à l'écran.

Après avoir allumé le four via la touche Marche/Arrêt ⏻, le message Sélectionner un mode apparaît à l'écran.

Si l'heure est affichée et qu'aucun mode de cuisson n'est sélectionné, la touche ›≡ vous permet d'afficher la liste de sélection des réglages :

– Langue
– Heure
– Date
– Eclairage
– Luminosité de l'affichage
– Régler volume signal sonore
– Bip touches
– Unités
– Quick start
– Popcorn
– Maintenir au chaud
– Arrêt différé ventilateur
– Temp. préprogrammées
– Puissances préprogrammées
– Sécurité
– Revendeur
– Réglages usine

Si vous sélectionnez un mode de cuisson (à l'exception de Auto), la touche ›≡ permet de faire apparaître la liste de sélection du mode choisi :

– Température
– Puissance
– Temps de cuisson
– Durée micro-ondes
– Arrêt à
– Départ à (uniquement si Temps de cuisson/Arrêt à est sélectionné)
– Phase chauffage

- Pour sélectionner une option, il vous suffit de faire défiler la liste de sélection à l'aide des flèches ∧ et ∨ jusqu'à ce que l'option recherchée apparaisse en surbrillance.
- Confirmez enfin votre choix en effleurant OK.

Eléments de commande

Symboles

Les symboles suivants peuvent s'afficher à l'écran :

Symbole	Signification
	Minuterie
	Si deux ou trois options sont disponibles dans la liste de sélection, des flèches de navigation apparaissent sur la droite pour faire défiler ces options, qui s'affichent l'une après l'autre en surbrillance.
	Si plus de deux ou trois options sont disponibles, une barre de défilement apparait sur la droite. Elle vous permet de faire défiler ces options, qui s'affichent l'une après l'autre en surbrillance.
	Une ligne en pointillés indique la dernière option d'une liste. Au-delà de cette ligne, vous revenez en début de liste.
	Certains réglages, par exemple la luminosité de l'écran ou l'intensité sonore, s'effectuent via une barre à segments.
	Le réglage sélectionné apparait coché.
	Ce symbole s'affiche lorsque des informations et des conseils d'utilisation sont disponibles. Effleurez OK pour confirmer en avoir pris connaissance.
	La sécurité enfants ou le verrouillage des touches est activé (voir chapitre "Réglages – Sécurité enfants "). L'utilisation de l'appareil est bloquée.

Description du modèle

Vous trouverez à l'arrière une liste des modèles décrits ici.

Plaque signalétique

La plaque signalétique est visible sur le cadre de façade lorsque la porte est ouverte.

Vous y trouverez la désignation de votre four, son numéro de fabrication ainsi que ses données de raccordement (tension réseau/fréquence/valeur de raccordement maxi).

En cas de problème, munissez-vous de ces informations afin que Miele puisse vous aider de façon ciblée.

Sont fournis :

Sont inclus dans la livraison les éléments suivants :

– le mode d'emploi et les instructions de montage permettant d'utiliser les fonctions four et micro-ondes,

– le cahier de recettes "Préparations salées et sucrées au four micro-ondes",

– les vis pour fixer votre four dans la niche d'encastrement,

– autres accessoires.

Accessoires fournis et accessoires en option

Votre four est livré avec un plat en verre et une grille.

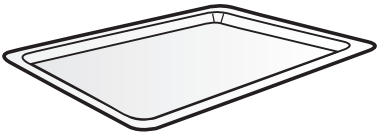
Tous les accessoires montrés ici ainsi que les produits de nettoyage et d'entretien sont parfaitement adaptés aux appareils Miele.

Vous pouvez commander ces produits sur www.miele-shop.com ou auprès du service après-vente Miele (voir au dos) ou chez votre revendeur Miele.

Au moment de la commande, rappelez les références de votre modèle de four et la désignation des accessoires souhaités.

Equipement

Plat en verre



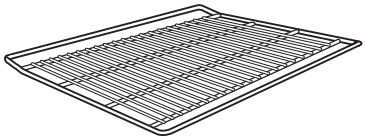
Ce plat étant en verre, il convient à tous les modes de cuisson.

En mode micro-ondes seul [≋], utilisez **toujours** le plat en verre.

Ce dernier peut contenir jusqu'à 8 kg. Ne dépassez pas cette quantité. Vous risqueriez de l'endommager.

Si le plat en verre est brûlant, ne le posez pas sur une surface froide, tel qu'un plan de travail en granit ou en céramique par exemple. Posez-le sur un dessous-de-plat adapté.

Grille avec butée de sécurité



La grille peut être utilisée pour les cuissons en modes combinés et modes sans micro-ondes. Elle n'est **pas** appropriée pour une utilisation en mode micro-ondes [≋].

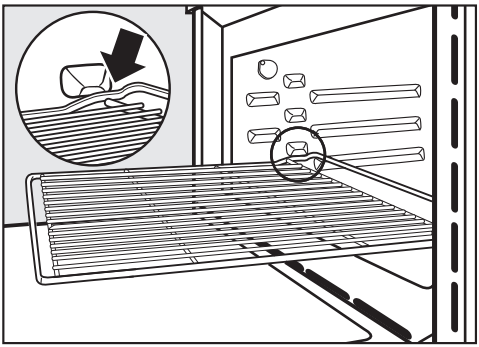
Risque de brûlures ! La grille devient très chaude lors de cuissons ! Utilisez toujours des maniques pour enfourner et sortir vos plats ou mélanger les aliments dans l'enceinte encore chaude.

La formation éventuelle d'étincelles risque d'endommager votre four et votre grille. Ne placez pas la grille directement sur la sole de l'enceinte et ne l'utilisez pas pour les cuissons en mode micro-ondes [≋]. Ne placez pas la grille sur la sole mais insérez-la sur un niveau.

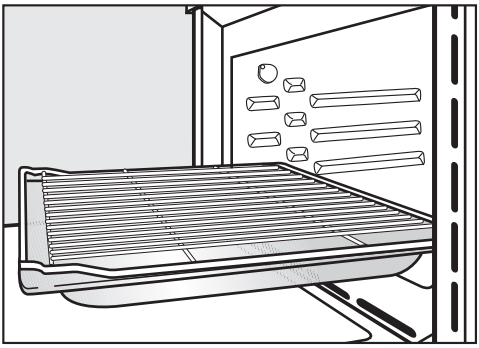
La charge de la grille ne doit pas dépasser 8 kg.

La grille est dotée d'une butée de sécurité qui permet de la sortir partiellement de l'enceinte sans qu'elle glisse.

Lorsque vous introduisez la grille dans l'appareil, vérifiez que la butée de sécurité se trouve bien à l'**arrière**.



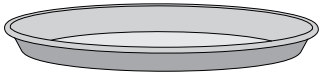
■ Lorsque vous la sortez, soulevez légèrement la grille par l'avant dès qu'elle heurte la butée de sécurité.



■ Pour certaines cuissons (par exemple, pour rôtir des aliments sur la grille), introduisez la grille avec le plat en verre dans l'enceinte de l'appareil.

Plat à tarte HBF 27-1

Les micro-ondes risquent d'endommager le moule rond.
Le plat à tarte ne doit être ni utilisé en mode micro-ondes [≋] seul ni en mode combiné utilisant les micro-ondes.



Sa forme ronde convient parfaitement à la préparation de quiches à base de pâte à pain ou de pâte brisée, de tartes sucrées, de gratins de fruits, galettes, pizzas ainsi qu'au réchauffage de quiches ou de pizzas surgelées.

Placez le plat à tarte sur la grille.

La surface émaillée est traitée PerfectClean.

Plat à rôtir HUB et couvercle HBD

Les micro-ondes risquent d'endommager le plat à rôtir.
Le plat à rôtir et le couvercle ne doivent être utilisés ni en mode micro-ondes [≋] seul ni en mode combiné utilisant les micro-ondes.

Les plats à rôtir Miele doivent être placés au niveau inférieur.
La surface du plat à rôtir est dotée d'un revêtement anti-adhésif.

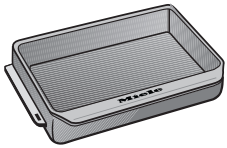
Les plats à rôtir sont disponibles en profondeur 22 cm ou 35 cm. La largeur et la hauteur ne changent pas.

Des couvercles adaptés sont par ailleurs disponibles en option. Indiquez la désignation du modèle au moment de l'achat.

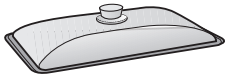
Profondeur : 22 cm

HUB 61-22

HUB 62-22*

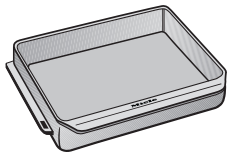


HBD 60-22

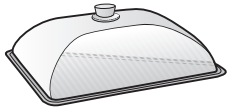


Profondeur : 35 cm

HUB 61-35**



HBD 60-35



* convient aux tables de cuisson à induction

** Le plat à rôtir HUB 61-35 ne peut pas être enfourné avec le couvercle car sa hauteur totale dépasse la hauteur de l'enceinte de cuisson.

Chiffon microfibres Miele

Pour enlever facilement les salissures légères et les traces de doigts, utilisez le chiffon microfibres.

Produit nettoyant pour fours Miele

Le chauffage de l'enceinte n'est pas nécessaire. Le produit nettoyant four convient au nettoyage de salissures très incrustées.

Fonctions du four

La commande du four permet d'utiliser les différents modes de cuisson pour la pâtisserie, les rôtis, les grillades et pour le réchauffage.

Elle permet aussi :

– l'affichage de l'heure,

– la minuterie indépendante,

– le démarrage et l'arrêt automatiques de la cuisson,

– l'utilisation de programmes automatiques,

– la création de programmes personnalisés,

– la sélection des réglages personnalisés.

Dispositifs de sécurité du four

Sécurité enfants 🔒

La sécurité enfants empêche toute manipulation involontaire sur le four (voir chapitre "Réglages - Sécurité enfants 🔒").

Après une panne de courant, la sécurité enfants reste activée.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur s'active automatiquement en début de cuisson. Il refroidit l'air chaud provenant de l'enceinte du four en le mélangeant à l'air ambiant. L'air sort ensuite par la fente située entre la porte du four et le bandeau de commande.

Au terme de la cuisson, le ventilateur continue de fonctionner quelques instants afin d'éliminer l'humidité résiduelle de l'enceinte, du bandeau de commande et de la niche d'encastrement puis il s'arrête automatiquement.

Sécurité oubli

Il est possible de lancer un **mode de cuisson sans micro-ondes** sans régler le temps de cuisson. Afin d'éviter une utilisation prolongée qui pourrait éventuellement provoquer un incendie, le four s'arrête automatiquement au bout d'un certain temps, qui dépend du mode de cuisson et de la température (environ 1 h à 12 h après la dernière commande).

Quand deux processus de **cuisson utilisant les micro-ondes** se succèdent, le magnétron (générateur de micro-ondes) ne s'enclenche de nouveau qu'au bout d'une dizaine de secondes environ. Vous ne devez donc lancer le deuxième processus qu'une fois ce temps écoulé.

Surfaces traitées PerfectClean

Les surfaces traitées PerfectClean se distinguent par leurs excellentes propriétés anti-adhésives et un nettoyage facilité.

Les aliments cuits se décollent bien plus facilement et les salissures s'enlèvent aisément après la cuisson.

Vous pouvez couper ou découper vos aliments sur les surfaces traitées PerfectClean.

N'utilisez pas de couteau en céramique : ils risquent de rayer la surface PerfectClean.

Les surfaces traitées PerfectClean s'entretiennent comme le verre.
Veuillez lire les indications au chapitre "Nettoyage et entretien" afin de préserver les propriétés anti-adhésives de vos accessoires et leur facilité d'entretien.

L'enceinte de cuisson et la grille sont traitées avec le revêtement PerfectClean.

Réglages de base

⚠ Le four ne peut être utilisé qu'une fois encastré.

Dès que l'appareil est raccordé au réseau électrique, il s'enclenche automatiquement.

Ecran d'accueil

Le message "Miele Bienvenue" s'affiche. Vous êtes ensuite invité(e) à définir une série de paramètres nécessaires à la première mise en service du four.

- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Régler la langue

- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que la langue souhaitée apparaisse en surbrillance.
- Validez en effleurant "OK".

Choisir un pays

- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que le pays souhaité apparaisse en surbrillance.
- Validez en effleurant "OK".

Régler la date

- Réglez la date.
- Validez en effleurant "OK".

Régler l'heure

L'heure s'affiche au format 24heures.

- Réglez les heures et les minutes.
- Validez en effleurant "OK".

Vous pouvez aussi afficher l'heure au format 12 heures (voir chapitre "Réglages" – "Heure" – "Format de temps").

Affichage de l'heure

Sélectionnez ensuite le type d'affichage de l'heure sur four éteint (voir chapitre "Réglages – Heure – Affichage)".

– activé

L'heure reste affichée.

– désactivé

L'écran reste éteint pour économiser de l'énergie. Certaines fonctions ne sont plus accessibles.

– Désactivation de nuit

L'heure s'affiche uniquement de 5 heures à 23 heures puis s'éteint pendant la nuit pour économiser de l'énergie.

■ Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que l'option souhaitée apparaisse en surbrillance.

■ Validez en effleurant "OK".

Une information sur la consommation d'énergie s'affiche.

■ Validez en effleurant "OK".

L'information Première mise en service effectuée avec succès s'affiche.

■ Validez en effleurant "OK".

Le four est prêt à fonctionner.

Si par erreur vous avez sélectionné une langue que vous ne comprenez pas, reportez-vous au chapitre "Réglages – Langue ⚑".

Première montée en température du four

A la première montée en température du four, des odeurs désagréables peuvent se dégager. Pour les éliminer, faites chauffer le four à vide pendant au moins une heure.

Pendant la montée en température, assurez-vous que la cuisine est bien ventilée.
Evitez que les odeurs se répandent dans les autres pièces.

- Enlevez les autocollants ou films de protection qui peuvent se trouver sur le four ou dans l'enceinte et sur les accessoires.
- Retirez les accessoires du four et nettoyez-les (voir chapitre "Nettoyage et entretien").
- Avant la montée en température, nettoyez l'enceinte de cuisson avec un chiffon humide pour éliminer la poussière éventuelle et les restes d'emballage.
- Mettez le four en marche.
- Sélectionnez Chaleur tournante + .

La température préprogrammée (160 °C) est en surbrillance.

La température est enregistrée automatiquement en quelques secondes. Sélectionnez ⮌ pour revenir au réglage de la température.

- Réglez la température maximale possible (250°C).
- Validez en effleurant "OK".

Le chauffage de l'enceinte de cuisson est activé.

Faites chauffer le four à vide au moins pendant une heure.

Au bout d'une heure environ :

- Arrêtez le four.

Après le premier chauffage de l'enceinte

⚠ Risque de brûlures ! Laissez refroidir l'enceinte avant de la nettoyer avec une éponge.

- Mettez le four en marche.
- Sélectionnez ☼ pour activer l'éclairage de l'enceinte de cuisson.
- Nettoyez l'enceinte avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude ou avec un chiffon en microfibres propre et humide.
- Séchez ensuite les surfaces avec un chiffon doux.
- Éteignez l'éclairage de l'enceinte de cuisson et le four.

Attendez que l'enceinte soit complètement sèche pour fermer la porte du four.

Ouvrir le menu "Réglages"

Des réglages d'usine sont enregistrés par défaut. Vous pouvez les modifier dans le menu Réglages.

Les réglages en cours sont cochés ✓.

Sélectionnez ⮌ ou ⁵≡ pour être redirigé au niveau de menu supérieur.

Vous ne pouvez pas modifier les réglages en cours de cuisson.

Modifier et enregistrer les réglages

- Mettez le four en marche.
- Sélectionnez ⁵≡.

La liste des réglages s'affiche.

- Faites défiler la liste à l'aide des flèches ∧ et ∨ jusqu'à ce que l'option souhaitée apparaisse en surbrillance.
- Validez en effleurant "OK".
- Faites défiler la liste de sélection à l'aide des flèches ∧ et ∨ jusqu'à ce que le réglage souhaité apparaisse en surbrillance. Modifiez les réglages avec la barre à segments (par ex. le volume) et avec les flèches.
- Validez en effleurant "OK".

Le nouveau réglage est sauvegardé.

Tableau des réglages

Option	Réglages disponibles
Langue	... / deutsch / english / ... Pays
Heure	Affichage activé / désactivé * / Désactivation de nuit Format de temps 24 heures * / 12 heures Régler
Date	
Eclairage	activé activé 15 secondes *
Luminosité de l'affichage	▬▬▬◆═══
Régler volume signal sonore	Sélectionner une autre mélodie ▬▬▬◆═══ Choix de fréquence simple ▬▬▬◆═══
Bip touches	▬▬▬◆═══
Unités	Poids g * / lb / lb/oz Température °C * / °F
Quick start	Puissance Temps de cuisson
Popcorn	Temps de cuisson
Maintenir au chaud	activé désactivé *

* Réglage d'usine

Réglages

Option	Réglages disponibles
Arrêt différé ventilateur	régulation thermique * commandé par la durée
Temp. préprogrammées	
Puissances préprogram-mées	
Sécurité enfants 🔒	activé désactivé *
Sécurité	Sécurité enfants 🔒 Verrouillage des touches
Revendeur	Mode expo activé / désactivé *
Réglages usine	Réglages rétablir / ne pas rétablir Programmes personnalisés Supprimer / ne pas supprimer Puissances préprogrammées rétablir / ne pas rétablir Temp. préprogrammées rétablir / ne pas rétablir

* Réglage d'usine

Langue

Vous pouvez choisir votre langue d'affichage et si nécessaire préciser le pays.

Une fois votre sélection validée, le texte à l'écran s'affiche dans la langue de votre choix.

Conseil : Si vous avez par mégarde choisi une langue que vous ne comprenez pas, vous pouvez vous repérer grâce au symbole du drapeau et revenir au sous-menu du choix des langues Langue.

Heure

Affichage

Sélectionnez si vous souhaitez ou non que l'heure s'affiche une fois le four éteint :

– activé

L'heure reste affichée en permanence. Vous pouvez activer ou désactiver l'éclairage via la touche sensitive correspondante ou à l'aide de la minuterie.

– désactivé

L'écran s'éteint pour économiser de l'énergie. Le cas échéant, vous devez remettre le four en marche avant de pouvoir l'utiliser. Ceci vaut également pour les fonctions minuterie et éclairage.

– Désactivation de nuit

À des fins d'économie d'énergie, l'heure s'affiche uniquement entre 5 heures et 23 heures. Le reste du temps, l'écran reste éteint.

Format d'affichage de l'heure

Vous pouvez aussi modifier le format de l'heure :

– 24 heures

l'heure s'affiche sur 24 heures.

– 12 heures

l'heure s'affiche sur 12 heures.

Réglages

Réglez les heures et les minutes.

En cas de panne, l'heure s'affiche de nouveau. Le four mémorise ces informations pendant 200 heures environ.

Date

Réglez la date.

Eclairage

– activé

  L'enceinte reste allumée pendant toute la cuisson.

– activé 15 secondes

  Pendant un cycle de cuisson, l'éclairage de l'enceinte se désactive au bout de 15 secondes. Sélectionnez ☼ pour l'activer pendant 15 secondes supplémentaires.

Luminosité de l'écran

La luminosité de l'écran est symbolisée par une barre divisée en sept segments.

▬▬▬▪═══

■ Sélectionnez + foncé ou + clair pour modifier la luminosité.

Signaux sonores

Mélodies

Une fois la cuisson terminée, le four joue plusieurs fois la même mélodie.

Le volume de cette mélodie s'affiche sur une barre composée de sept segments.

▬▬▬▪═══

Lorsque tous les segments sont pleins, le volume est au maximum. Si aucun segment n'est plein, le signal est désactivé.

■ Sélectionnez moins fort ou plus fort pour modifier le volume.

Son unique

À la fin d'un cycle, le four émet un son continu pendant un temps imparti.

Le volume de ce son unique s'affiche sur une barre composée de segments.

Lorsque tous les segments sont pleins, le volume est au maximum. Si aucun segment n'est plein, le signal est désactivé.

■ Sélectionnez Baisser volume ou Augmenter volume pour modifier le volume du son.

Bip touches

Le volume du signal sonore qui s'active à chaque fois que l'on effleure une touche sensitive s'affiche sur une barre composée de sept segments.

Lorsque tous les segments sont pleins, le volume est au maximum. Si aucun segment n'est plein, le signal est désactivé.

■ Sélectionnez moins fort ou plus fort pour modifier le volume.

Unités de mesure

Poids

– g

Dans les programmes automatiques, le poids des aliments est indiqué en grammes.

– lb

Dans les programmes automatiques, le poids des aliments est indiqué en livres.

– lb/oz

Dans les programmes automatiques, le poids des aliments est indiqué en livres et en onces.

Température

– °C

La température s'affiche en degrés Celsius.

– °F

La température s'affiche en degrés Fahrenheit.

Quick Start

Pour un démarrage rapide du four micro-ondes, une puissance de 1000 W et une durée de 1 minute ont été préprogrammées.

– Puissance

  Vous pouvez choisir une des puissances suivantes : 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W ou 1000 W.

– Temps de cuisson

  Le temps maximal que vous pouvez régler dépend de la puissance sélectionnée.
  80–300 W : 10 minutes maximum
  450–1000 W : 5 minutes maximum

Pop-corn

Pour préparer du popcorn, le four micro-ondes est configuré pour un démarrage immédiat à une puissance de 850 W pendant 3 minutes. Ces réglages sont conformes aux instructions de la plupart des fabricants de popcorn au micro-ondes.

Vous pouvez modifier la durée mais pas la puissance du micro-ondes.

– Temps de cuisson

  Vous pouvez entrer un temps de cuisson allant jusqu'à 4 minutes.

Maintien au chaud

– activé

  En mode micro-ondes [≋], la fonction de maintien au chaud s'active automatiquement si vous avez sélectionné une puissance d'au moins 450 W pendant au moins 10 minutes. Si les aliments ne sont pas sortis de l'appareil une fois l'opération terminée, cette fonction s'enclenche 5 minutes plus tard environ. Le message Maintenir au chaud s'affiche à l'écran et les mets sont réchauffés environ à 150 °C pendant 15 minutes. L'ouverture de la porte entraîne l'interruption de la phase de maintien au chaud.

– désactivé

  La fonction de maintien au chaud est désactivée.

Arrêt différé du ventilateur

En fin de cuisson, la ventilation continue de fonctionner pour éliminer l'humidité résiduelle de l'enceinte, du bandeau de commande et de la niche d'encastrement.

– régulation thermique

  Le ventilateur se désactive dès que la température d'enceinte passe sous les 70°C.

– commandé par la durée

  Le ventilateur s'arrêt au bout de 25 minutes.

L'eau de condensation risque d'endommager la niche d'encastrement, le plan de travail et peut provoquer la corrosion du four.

Si le four est réglé sur commandé par la durée et que vous réchauffez des aliments dans l'enceinte, l'humidité de l'air qui augmente risque d'endommager le bandeau de commande. Des gouttes d'eau susceptibles de se former sous le plan de travail peuvent aussi abîmer la façade du meuble.

Ne réchauffez pas d'aliments dans l'enceinte de cuisson si vous avez sélectionné le réglage commandé par la durée.

Températures préprogrammées

Il peut être utile de modifier les températures préprogrammées si vous travaillez souvent à une température différente de celle proposée.

Dès que vous accédez à l'option souhaitée, la liste des modes de cuisson s'affiche.

- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

La température préprogrammée s'affiche ainsi que la plage des températures disponibles.

- Modifiez la température préprogrammée.
- Validez en effleurant "OK".

Puissances préprogrammées

Nous recommandons de modifier les puissances programmées par défaut si vous utilisez fréquemment d'autres niveaux de puissance.

Vous pouvez modifier les puissances préprogrammées pour les modes micro-ondes ≋ et les modes combinés.

Dès que vous accédez à l'option souhaitée, la liste des modes de cuisson et des puissances préprogrammées correspondantes s'affiche.

– Micro-ondes ≋ :
  80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W
– Modes de cuisson combinés :
  80 W, 150 W, 300 W

■ Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

■ Modifiez la puissance proposée.

■ Validez en effleurant "OK".

Sécurité

Sécurité enfants 🔒

La sécurité enfants prévient tout enclenchement involontaire du four.

La sécurité enfants reste activée, même après une coupure de courant.

Pour activer la sécurité enfants, sélectionnez l'option activé.

Vous pouvez régler la minuterie même si la sécurité enfants est activée.

– activé

  La sécurité enfants est activée. Pour pouvoir utiliser le four, allumez-le puis effleurez OK pendant au moins 6 secondes.

– désactivé

  La sécurité enfants est désactivée. Vous pouvez utiliser le four normalement.

Verrouillage des touches

La fonction de verrouillage des touches évite toute désactivation ou modification involontaire d'un programme de cuisson. Si le verrouillage des touches est activé, toutes les touches sensitives se verrouillent au bout de quelques secondes après le démarrage de la cuisson.

– activé

  Le verrouillage des touches est activé. Pour pouvoir utiliser les touches sensitives, vous devez maintenir la touche sensitive "OK" enfoncée pendant au moins 6 secondes. Le verrouillage des touches se désactive alors pour quelques instants.

– désactivé

  Le verrouillage des touches est désactivé. Lorsque vous les effleurez, les touches réagissent immédiatement.

Revendeur

Cette option est conçue pour que les vendeurs puissent présenter le four sans le faire chauffer. Ce réglage n'est d'aucune utilité pour le particulier.

Mode expo

Si vous avez activé le mode expo, le message suivant s'affiche dès vous allumez le four : Le mode expo est activé. L'appareil ne chauffe pas.

– activé

  Pour activer le mode expo, effleurez OK pendant au moins 4 secondes.

– désactivé

  Pour désactiver le mode expo, effleurez OK pendant au moins 4 secondes. Vous pouvez utiliser le four normalement.

Réglages d'usine

– Réglages

  Tous les réglages modifiés sont effacés et les réglages d'usine restaurés.

– Programmes personnalisés

  Tous les programmes personnalisés sont supprimés.

– Puissances préprogrammées

  Les puissances modifiées sont de nouveau réglées sur les valeurs par défaut (réglages d'usine).

– Temp. préprogrammées

  Les températures préprogrammées que vous avez modifiées sont réinitialisées.

Vous pouvez programmer la minuterie pour surveiller certaines opérations annexes, notamment pour la cuisson des œufs.

Vous pouvez aussi utiliser la minuterie si vous avez d'autres cycles de cuisson en cours, par exemple pour vous rappeler d'assaisonner un plat ou de l'arroser.

La durée maximale de la minuterie est de 9 heures 59 minutes et 59 secondes.

Régler la minuterie

Une fois sélectionnés les réglages Heure, Affichage et désactivé, allumez le four pour régler la minuterie. Le temps résiduel s'affiche alors à l'écran, et ce même si le four est éteint.

Exemple : vous souhaitez cuire des œufs durs et régler la minuterie sur 6 minutes et 20 secondes.

- Sélectionnez .

"0:00:00" (h:min:s) apparaît en surbrillance.

- Réglez 00:06:20.
- Validez en effleurant "OK".

Les réglages de la minuterie sont enregistrés.

Lorsque le four est éteint, le décompte de la minuterie s'affiche en temps réel à l'écran.

Si parallèlement une cuisson est en cours, le temps de minuterie s'affiche dans la zone inférieure de l'écran.

Une fois le décompte de la minuterie terminé,

– 🔔 clignote

– le temps s'écoule de nouveau normalement,

– un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre "Réglages – Signaux sonores").

■ Sélectionnez 🔔.

Les signaux sonores et visuels sont désactivés.

Modifier la minuterie

■ Sélectionnez 🔔.

Minuterie apparaît et Modifier s'affiche en surbrillance.

■ Validez en effleurant "OK".

Le temps imparti à la minuterie s'affiche.

■ Modifiez le temps imparti à la minuterie.

■ Validez en effleurant "OK".

Le nouveau réglage est enregistré.

Supprimer la minuterie

■ Sélectionnez 🔔.

Minuterie apparaît et Modifier s'affiche en surbrillance.

■ Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que Supprimer apparaisse en surbrillance.

■ Validez en effleurant "OK".

Le temps dévolu à la minuterie s'efface.

Plusieurs modes de cuisson sont à votre disposition pour préparer les recettes les plus diverses.

Modes de cuisson sans micro-ondes

Certains modes de cuisson sont accessibles directement sur le bandeau de commande du four. D'autres apparaissent sous ⧉.

Mode de cuisson	Température préprogrammée	Plage de températures
Gril ⌇⌇⌇ Lorsque vous faites griller ou gratiner des aliments, les résistances voûte/gril deviennent incandescentes pour produire le rayonnement infrarouge nécessaire.	Niveau 3	Niveau 1–3
Chaleur tournante + ⁂ Vous pouvez cuire pâtisseries et viandes sur plusieurs niveaux simultanément.	160 °C	30–250 °C
Turbogril ⌇⌇⌇ ⁂ Pour faire cuire des pièces volumineuses telles que des volailles, vous pouvez choisir des températures de cuisson plus faibles qu'en mode Gril ⌇⌇⌇, la diffusion de la chaleur sur les aliments par le ventilateur étant immédiate.	200 °C	100–220 °C

Aperçu des modes de cuisson

Mode de cuisson	Température préprogrammée	Plage de températures
Rôtissage automatique Pendant la phase de saisie du rôtissage, le four commence par chauffer à une température de saisie élevée (230°C). Une fois cette température atteinte, l'appareil revient à la température sélectionnée pour poursuivre le processus de cuisson (température de mijotage).	160 °C	100–230 °C
Cuisson éco Idéal pour les gratins et les soufflés à gratiner. Très économique.	190 °C	100–230 °C

Mode micro-ondes

Mode de cuisson	Puissance proposée	Plage de puissance
Micro-ondes Pour décongeler, réchauffer et cuire des plats rapidement.	1000 W	80–1000 W

Modes combinés avec micro-ondes

Dans les modes de cuisson combinés, la résistance et le magnétron fonctionnent en alternance. La résistance sert ainsi au brunissage des aliments et le magnétron à leur cuisson. Le cas échéant, la puissance maximale des micro-ondes est de 300 W.

Certains modes de cuisson sont accessibles directement sur le bandeau de commande du four. D'autres apparaissent sous ⧉.

Mode de cuisson	Température préprogrammée	Plage de températures
Micro-ondes + Chaleur tournante + Pour réchauffer et cuire rapidement les plats et les dorer uniformément. Avec ce mode de cuisson, la réduction du temps de cuisson est maximale et la consommation d'énergie minimale. Pour la pâtisserie, ne choisissez pas de puissance de micro-ondes supérieure à 150 W.	160 °C	30–220 °C
Micro-ondes + Rôtissage automatique Pour le rôtissage à hautes températures et le mijotage de vos aliments à basse températures, l'enceinte commence par chauffer à 230 °C puis une fois cette température atteinte, le four bascule automatiquement sur la température de cuisson sélectionnée (mijotage). Le fait de combiner avec des micro-ondes permet de réduire le temps de cuisson. En mode combiné, on ne peut pas régler la puissance du micro-ondes sur plus de 300 W.	160 °C	100–200 °C

Aperçu des modes de cuisson

Mode de cuisson	Température préprogrammée	Plage de températures
Micro-ondes + Gril Lorsque vous faites griller ou gratiner des aliments, les résistances voûte/gril deviennent incandescentes pour produire le rayonnement infrarouge nécessaire. Le fait de combiner avec des micro-ondes permet de réduire le temps de cuisson. En mode combiné, on ne peut pas régler la puissance du micro-ondes sur plus de 300 W.	Niveau 3	Niveau 1–3
Micro-ondes + Chaleur tournante Pour faire cuire des pièces volumineuses telles que des volailles, vous pouvez choisir des températures de cuisson plus faibles qu'en mode Gril, la diffusion de la chaleur sur les aliments par le ventilateur étant immédiate. Le fait de combiner avec des micro-ondes permet de réduire le temps de cuisson. En mode combiné, on ne peut pas régler la puissance du micro-ondes sur plus de 300 W.	200 °C	100–200 °C

Mode de fonctionnement

Le four micro-ondes est doté d'un magnétron qui transforme le courant électrique en ondes électromagnétiques. Ces dernières se diffusent uniformément dans l'enceinte puis sont réfléchies par les parois métalliques. Les micro-ondes pénètrent les aliments de toutes parts.

Les micro-ondes doivent pouvoir traverser le plat de cuisson avant d'atteindre les aliments. Elles traversent la porcelaine, le verre, le carton, le plastique mais pas le métal. N'utilisez donc aucun récipient en métal ou avec décor métallique. Ce matériau réfléchissant les micro-ondes, des étincelles sont susceptibles d'apparaître empêchant l'absorption des micro-ondes.

Quand le matériau du plat est approprié, les micro-ondes pénètrent directement au cœur des aliments composés de multiples petites molécules oscillant fortement sous l'effet des micro-ondes, à raison de plus de 2,5 milliards de fois par seconde. C'est particulièrement le cas des molécules d'eau. De la chaleur commence alors à se diffuser sur le pourtour des aliments puis au cœur de ces derniers. Plus un aliment est riche en eau, plus rapide sera sa cuisson ou son réchauffage.

Avantages :

– la cuisson des aliments aux micro-ondes s'effectue sans qu'on ait besoin ou presque d'ajouter de matières grasses / liquides.

– la décongélation, le réchauffage et la cuisson s'effectuent plus rapidement qu'avec une table de cuisson ou un four traditionnel.

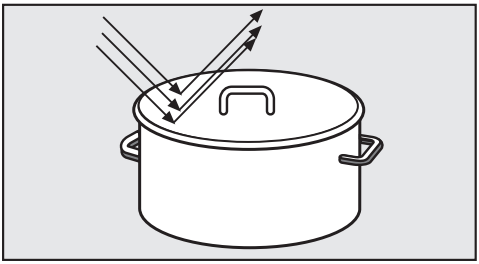
– les substances nutritives (vitamines, sels minéraux) sont préservées.

– la couleur et la saveur naturelles des aliments s'altèrent très peu.

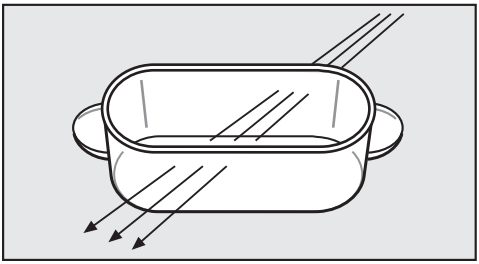
Le four cesse d'émettre des micro-ondes dès que le programme de cuisson / décongélation s'arrête ou que la porte du four est ouverte. Une porte fermée en bon état assure une protection suffisante contre les micro-ondes.

Puissance micro-ondes

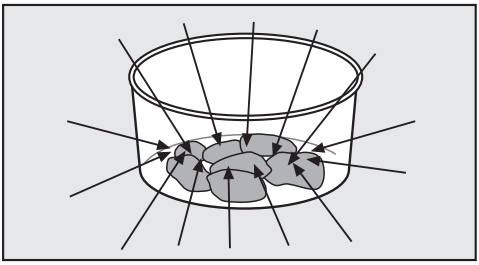
Vous avez le choix entre les puissances de micro-ondes suivantes :
80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W



Le métal n'absorbe pas les micro-ondes. Il les réfléchit.



En revanche, les micro-ondes traversent le verre, la porcelaine, le plastique et le carton.



Les aliments absorbent les micro-ondes.

En mode micro-ondes ≋ et modes combinés avec micro-ondes : risque d'incendie ! Les récipients qui ne résistent pas aux micro-ondes risquent d'être abîmés et d'endommager le four.

Le matériau et la forme de la vaisselle utilisée influent sur le temps de cuisson et de réchauffage. Les formes rondes et ovales sont conseillées : dans les récipients de forme arrondie, la cuisson est en effet plus homogène que dans ceux à coins carrés.

Vaisselle adaptée au micro-ondes

Verre

Le verre réfractaire ou la vitrocéramique sont parfaitement adaptés au four micro-ondes.

Exception : le cristal, qui contient le plus souvent du plomb, risque de se fêler. N'utilisez pas de cristal.

Porcelaine

La vaisselle en porcelaine convient parfaitement.

Exception : les plats en porcelaine qui comportent une décoration métallique, comme une bordure dorée ou bleu cobalt, ou des poignées creuses.

Faïence

La faïence convient au four micro-ondes si le motif a été recuit.

Risque de brûlures ! La faïence peut devenir brûlante. Enfilez des maniques.

Plastique

Vous pouvez utiliser des récipients en plastique et des plats jetables en plastique en mode micro-ondes [≋], sous réserve qu'ils résistent aux micro-ondes. Evitez cependant d'en utiliser pour protéger l'environnement.

Ne laissez jamais votre four sans surveillance si vous faites cuire ou réchauffer des aliments dans un plat à usage unique en plastique, papier ou autre matériau inflammable.

La vaisselle plastique doit pouvoir résister à une température de 110 °C, faute de quoi elle se déforme et commence à fondre, le plastique risquant alors de se mélanger aux aliments.
Utilisez uniquement des récipients en plastique en mode micro-ondes [≋] mais pas avec les modes combinés.

– Vaisselle plastique spéciale micro-ondes

Certains magasins spécialisés proposent de la vaisselle plastique spéciale four micro-ondes.

– Vaisselle en polystyrène

La vaisselle en plastique expansé, tel le polystyrène par exemple, peut être utilisée pour un réchauffage rapide des aliments.

– Sachets cuisson en plastique

Les sachets cuisson en plastique doivent être percés avant le réchauffage ou la cuisson.
Les trous permettent d'évacuer la vapeur et d'empêcher une trop forte pression susceptible de faire éclater le sachet. Il existe cependant des sachets spéciaux pour la cuisson vapeur qui n'ont pas besoin d'être percés. Veuillez respecter les instructions présentes sur l'emballage.

– sachets et manchons à rôtir

Si vous utilisez des films ou des sachets de rôtissage, suivez les conseils d'utilisation du fabricant.

⚠ Risque d'incendie !
N'utilisez aucun récipient équipé d'attaches en métal, en plastique ou en papier avec un fil de fer intégré.

– Vaisselle en mélamine

La vaisselle plastique en mélamine absorbant l'énergie calorifique et devenant vite brûlante, elle ne convient pas aux micro-ondes. Lors de l'achat de vaisselle en plastique, il convient donc de se renseigner sur la nature exacte du matériau.

Vaisselle non adaptée aux micro-ondes

⚠ La vaisselle munie de poignées creuses ou de boutons de couvercle creux n'est pas adaptée au mode micro-ondes. En effet, de la vapeur d'eau peut s'infiltrer dans les cavités et sous l'effet d'une pression quasi explosive, entraîner leur destruction.
Exception : cavités suffisamment ventilées.
N'utilisez pas ce type de vaisselle pour la cuisson en mode micro-ondes.

Métal

Le métal réfléchit les micro-ondes et empêche la cuisson des aliments.

Si vous employez des modes combinés utilisant les micro-ondes, ne placez pas de récipient métallique, de papier aluminium, de couverts ou de vaisselle métallisée (décorations, par exemple bordure dorée, bleu cobalt) dans l'enceinte de cuisson.

Les restes d'opercules en aluminium (ex. : pots de crème) peuvent provoquer des étincelles.
N'utilisez pas de pots en plastique avec un couvercle en aluminium, ou enlevez ce dernier.

Exceptions :

La grille **fournie** peut être utilisée pour des cuissons en modes combinés et sans micro-ondes. Elle n'est **pas** adaptée pour une utilisation en mode micro-ondes [≋].
Ne placez pas la grille sur la sole de l'enceinte mais insérez-la sur un niveau.

– Les moules métalliques conviennent pour la cuisson en mode de cuisson avec micro-ondes.

– Vous pouvez décongeler et réchauffer des plats préparés dans des barquettes en aluminium au four si vous retirez le couvercle au préalable.

L'utilisation de barquettes aluminium peut provoquer des crépitements et étincelles. Ne placez donc pas les barquettes sur la grille, mais sur le plat en verre.

Afin d'éviter tout contact entre l'aluminium et les parois de l'enceinte, déposez les barquettes à 2 cm de distance !

Le réchauffage du plat s'effectue uniquement par le haut. La répartition de la chaleur est généralement plus uniforme si vous placez les aliments dans un plat approprié au lieu de les laisser dans la barquette aluminium.

– Morceaux de feuilles d'aluminium

Pour une décongélation homogène de morceaux de viande d'épaisseurs différentes (ex. : volaille), nous vous conseillons de recouvrir les morceaux les moins épais de petits morceaux de papier aluminium pendant les dernières minutes de cuisson.

Afin d'éviter tout contact entre l'aluminium et les parois de l'enceinte, veillez à ce qu'une distance minimale de 2 cm les sépare l'un de l'autre !

– Broches en métal

Vous pouvez utiliser des broches en métal si la pièce de viande est bien plus grosse que les broches.

Glaçures et vaisselle de couleur

Certaines glaçures et couleurs contenant des substances métalliques, elles ne conviennent donc pas aux micro-ondes.

Bois

L'eau contenue dans le bois s'évaporant en cours de cuisson, les récipients en bois peuvent se fissurer. Ils ne sont pas adaptés aux micro-ondes.

Tester la vaisselle

Si vous n'êtes pas sûr qu'un récipient en verre, terre, porcelaine est adapté à l'utilisation avec les micro-ondes, vous pouvez le vérifier de la façon suivante.

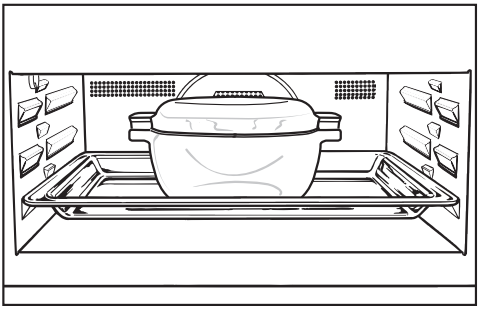
- Placez le récipient au centre du plat en verre inséré au niveau de cuisson 1.
- Refermez la porte.
- Sélectionnez le mode micro-ondes [≋].
- Réglez la puissance la plus élevée (1000 W) et un temps de cuisson de 30 secondes.
- Validez en appuyant sur OK et démarrez le processus.

Si pendant le test, vous entendez des crépitements accompagnés d'étincelles, arrêtez immédiatement le four et ouvrez la porte ! Une vaisselle qui déclenche de telles réactions n'est pas adaptée aux micro-ondes. En cas de doute, adressez-vous au fabricant ou à votre fournisseur afin de de déterminer si votre vaisselle convient ou non au four à micro-ondes.

Cependant, ce test ne permet pas de vérifier si les cavités des poignées sont assez ventilées.

Vaisselle adaptée au micro-ondes

Placer le plat dans l'enceinte



- Placez le plat en verre au niveau 1 en partant du bas.
- Placez toujours le récipient comportant l'aliment à cuire au centre du plat en verre.

Si vous placez l'aliment directement sur la sole de l'enceinte, le réchauffage sera insuffisant et irrégulier, les micro-ondes ne pouvant atteindre les aliments par en dessous.

Cloche

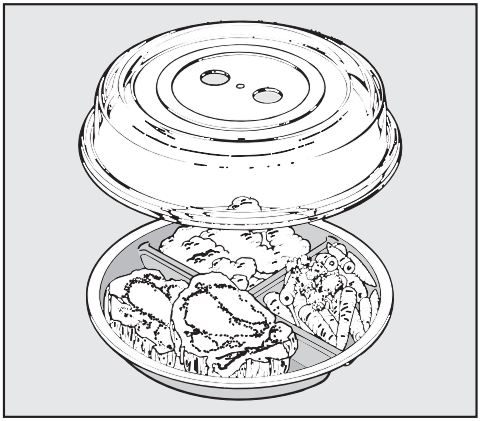
La cloche offre les avantages suivants :

– elle empêche un dégagement excessif de vapeur d'eau, surtout en cas de long réchauffage.

– elle accélère le réchauffage des aliments.

– elle évite que les aliments se dessèchent.

– elle protège l'enceinte contre les projections.



- Couvrez toujours vos plats en mode micro-ondes [≋] avec une cloche adaptée en verre ou en plastique.

Ces couvercles sont en vente dans le commerce.

Vous pouvez également utiliser un film transparent résistant aux micro-ondes (les films transparents ordinaires peuvent se déformer et se mélanger aux aliments en raison de la chaleur).

⚠ Le matériau de la cloche supporte une température maximale de 110 °C. Si vous utilisez des températures plus élevées (par exemple, modes Gril ou Chaleur tournante +), le plastique peut se déformer et se mélanger aux aliments. Utilisez uniquement la cloche en mode micro-ondes [≋].

La cloche ne doit pas fermer hermétiquement le récipient. Si le diamètre du récipient est plus petit que celui de la cloche, la vapeur ne pourra pas s'échapper par les ouvertures latérales de la cloche. Celle-ci chauffera trop et risquera de fondre.

- N'utilisez **pas** de cloche dans les cas suivants:

– pour réchauffer des aliments panés,

– pour les aliments qui doivent rester croustillants tels que les toasts,

– si vous utilisez un mode combiné utilisant les micro-ondes.

⚠ Quand le four fonctionne, la pression interne de l'enceinte est telle qu'elle peut faire exploser ces contenants.

Ne réchauffez jamais des aliments solides ou liquides dans des bouteilles ou des récipients fermés. Commencez par ouvrir les récipients puis retirez les couvercles et tétines des biberons avant de les placer au four.

Conseils d'économie d'énergie

Cuisson

– Retirez du four tous les accessoires dont vous n'avez pas besoin pour la cuisson.

– Ne préchauffez l'enceinte que si cela est indiqué dans la recette ou dans le tableau de cuisson.

– Evitez d'ouvrir la porte du four pendant une cuisson. Si vous ouvrez la porte pendant une cuisson sans micro-ondes, le chauffage de l'enceinte est automatiquement désactivé. Les ventilateurs continuent de fonctionner. Une cuisson sans micro-ondes recommence dès que la porte est refermée.

– En général, il vaut mieux choisir la température la plus faible de la fourchette indiquée dans la recette ou le tableau de cuisson puis vérifier la cuisson une fois le temps de cuisson minimum écoulé.

– Pour les modes de cuisson sans micro-ondes : utilisez de préférence des moules mats et sombres et des plats de cuisson en matériaux non réfléchissant (acier émaillé, verre résistant à la chaleur, fonte d'aluminium recouverte d'un revêtement). Les matériaux en fer blanc comme l'inox ou l'aluminium renvoient la chaleur qui atteint par conséquent moins bien l'aliment. Ne recouvrez ni la sole de l'enceinte ni la grille de feuille d'aluminium réverbérant la chaleur.

– Surveillez le temps de cuisson, pour éviter tout gaspillage d'énergie lors de la cuisson des aliments.
Si possible, réglez un temps de cuisson ou utilisez une sonde thermique.

– Utilisez le mode Chaleur tournante + [icon]. Vous pourrez ainsi cuire vos plats à des températures inférieures à celles des autres modes de cuisson.

– Vous pouvez utiliser le mode Turbo-gril [icon] pour la préparation de nombreux plats de grillades. Ce mode de cuisson permet d'utiliser des températures moins élevées que les autres modes de gril avec température maximale.

– Si possible, préparez plusieurs plats en même temps. Placez-les les uns à côté des autres ou sur différents niveaux.

– Cuisez directement les uns après les autres les plats que vous ne pouvez pas préparer en même temps, pour utiliser la chaleur déjà présente.

Utilisation de la chaleur résiduelle

– Si vous avez programmé une cuisson à plus de 140 °C et une durée supérieure à 30 minutes, vous pouvez régler la température minimum env. 5 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle du four suffit à terminer la cuisson de la préparation. Le ventilateur de refroidissement et dans certains modes de cuisson la soufflerie d'air chaud restent cependant enclenchés. N'éteignez le four en aucun cas (voir chapitre "Consignes de sécurité et mises en garde").

– En cas de cuisson avec arrêt automatique, le chauffage de l'enceinte s'arrête automatiquement un peu avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle est utilisée. Elle suffit pour finir la cuisson. L'écran affiche Eco énergie. Le ventilateur de refroidissement et dans certains modes de cuisson la soufflerie d'air chaud restent cependant enclenchés.

Réglages

– Si vous avez sélectionné le réglage de l'heure "Heure - Affichage - désactivé", votre four est paramétré pour utiliser le moins d'énergie possible.

– Avec le réglage "Eclairage – activé 15 secondes" l'éclairage de l'enceinte pendant la cuisson s'arrête automatiquement après 15 secondes. Vous pouvez à tout moment le rallumer en sélectionnant ☼.

– En cas de cuisson avec arrêt automatique, le chauffage de l'enceinte s'arrête automatiquement un peu avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle est utilisée. Elle suffit pour finir la cuisson. L'écran affiche Eco énergie. Le ventilateur de refroidissement et dans certains modes de cuisson la soufflerie d'air chaud restent cependant enclenchés.

Mode d'économie d'énergie

Conseil : Pour des raisons d'économies d'énergie, le four s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps, lorsqu'aucune autre manipulation n'est en cours une fois le four activé ou à la fin d'un processus de cuisson. Ce temps dépend des réglages sélectionnés (mode de cuisson, température, temps de cuisson).

Utilisation simple

- Mettez le four en marche.
- Enfournez l'aliment.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

Le mode de cuisson, la température préprogrammée et la plage de températures s'affichent.

Le chauffage de l'enceinte, l'éclairage et le ventilateur sont activés.

- Si nécessaire, modifiez la température préprogrammée.

La température préprogrammée est acceptée au bout de quelques secondes.

- Validez en effleurant "OK".

La température réglée et la température réelle s'affichent.

Vous pouvez suivre la montée en température à l'écran. La première fois que la température sélectionnée est atteinte, un signal sonore retentit si le signal sonore a été activé, voir chapitre ("Réglages – Signaux sonores").

Après la cuisson

- Retirez les aliments cuits de l'enceinte.
- Arrêtez le four.

Ventilateur de refroidissement

A l'issue de la cuisson, le ventilateur continue à fonctionner quelques instants afin d'éliminer l'humidité résiduelle de l'enceinte, du bandeau de commande et de la niche d'encastrement.

Dès que l'enceinte a refroidi en dessous d'une certaine température, le ventilateur s'arrête automatiquement.

Ce réglage d'usine peut être modifié, voir chapitre "Réglages - Arrêt différé du ventilateur".

Fonctions avancées

Vous avez enfourné les aliments dans l'enceinte, sélectionné un mode de cuisson et réglé une température de cuisson.

■ Sélectionnez ‘≡.

D'autres options du menu apparaissent. Vous pouvez les sélectionner ou les modifier selon ce que vous préparez.

– Température
– Temps de cuisson
– Arrêt à
– Départ à (s'affiche uniquement lorsque vous avez réglé Temps de cuisson ou Arrêt à).

Changer le mode de cuisson

Vous pouvez changer de mode de cuisson en cours de cuisson.

■ Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

Changer mode cuisson ? s'affiche.

■ Sélectionnez oui.

Le mode de cuisson modifié et la température préprogrammée correspondante s'affichent.

■ Changez la température si nécessaire.

■ Validez en effleurant "OK".

Modifier la température de cuisson

Dès que vous sélectionnez un mode de cuisson, la température préprogrammée et la plage de températures correspondante s'affichent (voir chapitre "Présentation des modes de cuisson").

- Si la température préprogrammée correspond à celle de la recette, validez avec OK.
- Si la température préprogrammée ne correspond pas aux indications de votre recette, modifiez-la.

Vous pouvez aussi régler la température préprogrammée de manière définitive afin de l'adapter à vos habitudes (voir chapitre "Réglages - Températures préprogrammées").

Exemple : vous avez réglé le mode Chaleur tournante + et 170 °C. Vous pouvez suivre l'augmentation de la température.

Vous souhaitez réduire la température définie à 155 °C.

- Sélectionnez ‣≡.

La nouvelle température de consigne apparaît en surbrillance.

- Validez en effleurant "OK".
- Modifiez la température.

Vous pouvez régler la température par paliers de 5 °C.

- Validez en effleurant "OK".

La nouvelle température de consigne est enregistrée.

- Sélectionnez ensuite ‣≡, lorsque la température réelle s'affiche. Vous pouvez suivre la modification de la température.

La nouvelle température de consigne s'affiche.

Chauffage accéléré

Le chauffage accéléré sert à réduire la phase de préchauffage. Le corps de chauffe chaleur voûte/gril, la résistance circulaire et le ventilateur s'enclenchent simultanément pour que le four atteigne le plus rapidement possible la température souhaitée.

Dans les modes de fonctionnement Chaleur tournante + et Rôtissage automatique, la fonction Chauffage accéléré est automatiquement activée lorsque vous réglez la température sur plus de 100 °C. La touche sensitive est allumée.

Avec la fonction Chauffage accéléré, le dessus des pizzas et de certaines pâtisseries (par ex. biscuits, petits gâteaux) a tendance à brunir trop vite. Nous vous recommandons de désactiver cette fonction pour ce type de préparations.

Effleurez la touche sensitive pour activer ou désactiver rapidement la fonction "Chauffage accéléré" au cours de la phase de chauffage :

- Pour éteindre le chauffage accéléré, sélectionnez la touche sensitive .

Le chauffage accéléré est éteint. Préchauffage s'affiche à l'écran et l'éclairage des touches s'éteint.

- Pour allumer le chauffage accéléré, sélectionnez la touche sensitive non éclairée.

Le chauffage accéléré est activé. Chauffage accéléré apparaît à l'écran et la touche sensitive est éclairée.

Préchauffer l'enceinte

Seules quelques rares préparations nécessitent de préchauffer l'enceinte.

Vous pouvez enfourner la plupart des plats à froid afin d'utiliser la chaleur émise dès la phase de préchauffage.

Préchauffez le four en mode Chaleur tournante + pour les préparations suivantes :

– pain noir,

– rosbif et filet

■ Sélectionnez le mode de cuisson et la température.

■ Désactivez le chauffage accéléré pendant la cuisson des pizzas ou des pâtes fragiles telles que celle des sablés ou des génoises.

■ Attendez la phase de préchauffage.

Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore retentit, sous réserve que cette fonction ait été activée (voir chapitre "Réglages").

■ Enfournez l'aliment.

Réglage des temps de cuisson

Vous avez enfourné les aliments dans l'enceinte, sélectionné un mode de cuisson et réglé une température de cuisson.

Vous pouvez commander l'arrêt automatique du four, ou sa mise en marche et son arrêt automatique avec les options Temps de cuisson, Arrêt à ou Départ à.

– Temps de cuisson

  Indiquez le temps nécessaire à la cuisson des aliments. Une fois ce délai écoulé, le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement. Le temps de cuisson maximal est de 12:00 heures.

– Arrêt à

  Vous pouvez programmer l'heure de fin de cuisson. Le chauffage du four s'arrêtera automatiquement à l'heure indiquée.

– Départ à

  Cette fonction n'apparaît dans le menu que si vous avez sélectionné l'option Temps de cuisson ou Arrêt à. L'option Départ à permet de programmer l'heure à laquelle la cuisson doit démarrer. Le chauffage du four démarrera automatiquement à l'heure définie.

Arrêt automatique de la cuisson

Il est 11h45. Votre plat doit cuire 30 minutes et être prêt à 12h15.

Vous pouvez sélectionner Temps de cuisson et régler 00:30 heure ou sélectionner Arrêt à et régler 12:15.

Après le temps réglé ou à l'heure réglée, la cuisson est arrêtée.

Régler le "temps de cuisson"

- Sélectionnez ‣≡.
- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que Temps de cuisson apparaisse en surbrillance.
- Validez en effleurant "OK".
- Indiquez le temps nécessaire à la cuisson des aliments.
- Validez en effleurant "OK".

Régler "Prêt à"

- Sélectionnez ‣≡.
- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que Arrêt à apparaisse en surbrillance.
- Validez en effleurant "OK".
- Réglez l'heure de fin de cuisson souhaitée.
- Validez en effleurant "OK".

Démarrage et arrêt automatiques

Nous recommandons le démarrage et l'arrêt automatiques pour la cuisson de vos viandes. En revanche, les pâtisseries ne doivent pas attendre trop longtemps, faute de quoi la pâte risque de se dessécher et la levure de perdre de son efficacité.

Pour démarrer ou arrêter automatiquement un processus de cuisson, vous avez plusieurs moyens d'entrer le temps de cuisson :

– Temps de cuisson et Arrêt à
– Temps de cuisson et Départ à
– Arrêt à et Départ à

Exemple : il est 11h30. Votre plat doit cuire 30 minutes et être prêt à 12h30.

- Sélectionnez Temps de cuisson puis réglez 00:30.
- Sélectionnez Arrêt à puis réglez 12:30.

Départ à est calculé automatiquement. Départ à s'affiche à l'écran avec l'heure calculée.

La cuisson démarre automatiquement à l'heure indiquée.

Déroulement d'un processus de cuisson avec départ et arrêt automatiques

Jusqu'au départ, le mode de cuisson, la température sélectionnée, Départ à et l'heure de départ restent affichés.

Après le démarrage, vous pouvez suivre la phase de préchauffage à l'écran jusqu'à ce que la température configurée soit atteinte.

Dès que la température réglée est atteinte, un signal sonore retentit, sous réserve que ce signal ait été activé (cf. chapitre "Réglages – Signaux sonores").

Après la phase de chauffage, le temps résiduel s'affiche.

Vous pouvez suivre le déroulement de la cuisson à l'écran. Le décompte de la dernière minute s'effectue seconde par seconde.

A la fin de l'opération de cuisson, un signal retentit si le signal sonore a été activé (voir chapitre "Réglages – Signaux sonores").

Le chauffage et l'éclairage de l'enceinte de cuisson s'arrêtent. Opération finie apparaît et Enregistrer est en surbrillance.

Vous pouvez enregistrer vos propres réglages en créant votre programme personnalisé (cf. chapitre "Programmes personnalisés").

Pendant la phase de refroidissement, le ventilateur reste activé.

Modifier les temps de cuisson réglés

- Sélectionnez ‣≡.

Toutes les options modifiables s'affichent.

- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que l'heure souhaitée apparaisse en surbrillance.
- Validez en effleurant "OK".

Modifier apparaît en surbrillance.

- Validez en effleurant "OK".
- Modifiez l'heure réglée.
- Validez en effleurant "OK".

En cas de panne de courant, les réglages sont supprimés.

Annuler la cuisson

- Sélectionnez ⮌.
- Lorsque Annuler la cuisson ? apparaît, sélectionnez oui.

Le chauffage et l'éclairage de l'enceinte de cuisson s'arrêtent. Les temps de cuisson réglés sont supprimés.

Mode micro-ondes

Utilisation simple

- Mettez le four en marche.
- Enfournez l'aliment.
- Sélectionnez le mode micro-ondes.

Le mode de cuisson, la puissance proposée et le champ de durée s'affichent.

L'éclairage de l'enceinte s'active.

- Modifiez la puissance proposée si nécessaire.
- Validez en effleurant "OK".
- Réglez le temps de cuisson souhaité.

Le temps de cuisson maximal varie selon la puissance de micro-ondes sélectionnée.

- Validez en effleurant "OK".

La puissance micro-ondes et la durée de cuisson sont affichées. Départ est en surbrillance.

- Validez en effleurant "OK".

La cuisson démarre. Le magnétron et le ventilateur de refroidissement se mettent en marche.

Le temps résiduel s'affiche à l'écran. Vous pouvez interrompre à tout moment la cuisson en effleurant la touche OK.

Une fois la cuisson terminée

– Le message Opération finie s'affiche à l'écran.

– le ventilateur reste enclenché,

– un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre "Réglages – Signaux sonores").

Si les aliments ne sont pas encore cuits à votre convenance, prolongez la durée de cuisson en entrant une nouvelle durée de cuisson. Vous pouvez enregistrer vos réglages pour créer votre programme personnalisé (voir chapitre "Programmes personnalisés").

- Retirez les aliments cuits de l'enceinte.
- Arrêtez le four.

Ventilateur de refroidissement

A l'issue de la cuisson, le ventilateur continue à fonctionner quelques instants afin d'éliminer l'humidité résiduelle de l'enceinte, du bandeau de commande et de la niche d'encastrement.

Le ventilateur de refroidissement s'arrête à un moment préprogrammé.

Fonctions avancées

Vous avez placé les aliments dans l'enceinte de cuisson, sélectionné une puissance de micro-ondes et réglé un temps de cuisson.

■ Sélectionnez ‣≡.

D'autres options du menu apparaissent. Vous pouvez les sélectionner ou les modifier selon ce que vous préparez.

– Puissance

– Temps de cuisson

– Arrêt à

– Départ à

Modifier la puissance des micro-ondes

A l'usine, le mode micro-ondes est réglé sur une puissance préprogrammée de 1000 W.

■ Si la puissance préprogrammée correspond à celle de la recette, validez avec OK.

■ Si la puissance préprogrammée ne correspond pas à celle de votre recette, modifiez-la.

Vous pouvez également adapter la puissance préprogrammée à vos habitudes (voir chapitre "Réglages – Puissances préprogrammées").

■ Sélectionnez ‣≡.

■ Modifier la puissance des micro-ondes

■ Validez en effleurant "OK".

La puissance micro-ondes modifiée est enregistrée.

■ Sélectionnez ‣≡.

La puissance micro-ondes et la durée de cuisson apparaissent.

Modifier le temps de cuisson

■ Sélectionnez ‣≡.

■ Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que Temps de cuisson apparaisse en surbrillance.

■ Validez en effleurant "OK".

■ Modifiez le temps de cuisson.

■ Validez en effleurant "OK".

■ Sélectionnez ‣≡.

La puissance micro-ondes et la durée de cuisson sont affichées. Départ est en surbrillance.

■ Validez en effleurant "OK".

Le processus de cuisson redémarre en intégrant le nouveau temps de cuisson.

Changer de mode de cuisson

Vous pouvez modifier le mode de cuisson pendant la cuisson (voir chapitre "Utilisation : modes de cuisson sans micro-ondes" - changer de mode de cuisson").

Régler les temps de cuisson

Vous avez placé les aliments dans l'enceinte de cuisson, sélectionné une puissance de micro-ondes et réglé un temps de cuisson.

Vous pouvez commander l'arrêt automatique du four, ou sa mise en marche et son arrêt automatique avec les options Arrêt à ou Départ à.

– Arrêt à

  Vous pouvez programmer l'heure de fin de cuisson. Le chauffage du four s'arrêtera automatiquement à l'heure indiquée.

– Départ à

  Vous pouvez programmer l'heure à laquelle la cuisson doit commencer. Le chauffage du four démarrera automatiquement à l'heure définie.

Démarrage et arrêt automatiques

Pour démarrer ou arrêter automatiquement un processus de cuisson, vous avez plusieurs moyens d'entrer le temps de cuisson :

– Temps de cuisson et Arrêt à

– Temps de cuisson et Départ à

Exemple : il est 11h45. Votre plat doit cuire 5 minutes et être prêt à 12h30.

- Réglez la puissance micro-ondes et un temps de cuisson de 5 minutes.
- Sélectionnez ›≡.
- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que Arrêt à apparaisse en surbrillance.
- Validez en effleurant "OK".
- Réglez 12:30.
- Validez en effleurant "OK".
- Sélectionnez ›≡.

Départ à se calcule automatiquement. Départ à 12:25 s'affiche à l'écran.

Départ apparaît en surbrillance.

- Validez en effleurant "OK".

L'opération de cuisson démarre automatiquement à l'heure réglée.

Déroulement d'un processus de cuisson avec départ et arrêt automatiques

Jusqu'au démarrage, le mode de cuisson, la puissance micro-ondes choisie, le temps de cuisson, Départ à et l'heure de départ s'affichent.

Après le départ, le temps de cuisson résiduel s'affiche.

Vous pouvez suivre le temps restant à l'écran.

A la fin de l'opération de cuisson, un signal retentit si le signal sonore a été activé (voir chapitre "Réglages – Signaux sonores").

Le magnétron et l'éclairage de l'enceinte s'éteignent. Opération finie s'affiche.

Vous pouvez enregistrer vos propres réglages en créant votre programme personnalisé (cf. chapitre "Programmes personnalisés").

Modifier les temps de cuisson réglés

- Sélectionnez ‣≡.

Toutes les options modifiables s'affichent.

- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que l'heure souhaitée apparaisse en surbrillance.
- Validez en effleurant "OK".

Si vous souhaitez modifier les temps Arrêt à ou Départ à, validez Modifier avec OK.

- Modifiez le temps souhaité.
- Validez en effleurant "OK".
- Sélectionnez ‣≡ et validez avec OK si le programme de cuisson est déjà en cours.

En cas de panne de courant, les réglages sont supprimés.

Supprimer l'heure de fin de cuisson

- Sélectionnez ‣≡.
- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que l'heure souhaitée apparaisse en surbrillance.
- Validez en effleurant "OK".
- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que Supprimer apparaisse en surbrillance.
- Validez en effleurant "OK".

L'heure de fin de cuisson est supprimée.

- Sélectionnez ‣≡.

La puissance micro-ondes et la durée de cuisson sont affichées. Départ est en surbrillance.

- Validez en effleurant "OK".

Le processus de cuisson redémarre en intégrant le temps de cuisson.

Annuler la cuisson

- Sélectionnez ⮌.
- Lorsque Annuler la cuisson ? apparaît, sélectionnez oui.

Le chauffage et l'éclairage de l'enceinte de cuisson s'arrêtent. Les temps de cuisson réglés sont supprimés.

Les modes combinés associent le mode micro-ondes à un autre mode (par exemple, Chaleur tournante +, Rôtissage automatique). Le temps de cuisson diminue.

Utilisation simple

- Mettez le four en marche.
- Enfournez l'aliment.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

Le mode de cuisson, la puissance proposée et la plage de puissances s'affichent.

L'éclairage de l'enceinte s'active.

Dans un mode de cuisson combiné, il n'est pas possible de régler la puissance du micro-ondes sur plus de 300 W.

- Modifiez la puissance proposée si nécessaire.
- Validez en effleurant "OK".

La température préprogrammée et la plage de températures s'affichent.

La température préprogrammée et la plage de températures correspondante pour le mode de cuisson sélectionné est indiquée dans le chapitre "Présentation des modes de cuisson".

- Si nécessaire, modifiez la température préprogrammée.

La température préprogrammée est acceptée au bout de quelques secondes.

- Validez en effleurant "OK".
- Réglez le temps de cuisson souhaité.

Vous pouvez programmer jusqu'à 2 heures de temps de cuisson.

- Validez en effleurant "OK".

La puissance micro-ondes, la température et la durée de cuisson s'affichent. Départ apparaît en surbrillance.

- Validez en effleurant "OK".

La cuisson commence. Le chauffage de l'enceinte et le ventilateur de refroidissement sont activés.

La puissance du micro-ondes, la température théorique et réelle s'affichent. Vous pouvez suivre l'augmentation de la température. Lorsque la température réglée est atteinte pour la première fois, un signal sonore retentit s'il était activé (voir chapitre "Réglages - Signaux sonores").

Le temps résiduel s'affiche.

Le micro-ondes est activé au plus tôt lorsque la température théorique est atteinte.

Une fois la cuisson terminée

– Le message Opération finie s'affiche à l'écran.

– le chauffage de l'enceinte est désactivé automatiquement,

– le ventilateur reste enclenché,

– un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre "Réglages – Signaux sonores").

Si les aliments ne sont pas encore cuits à votre convenance, prolongez la durée de cuisson en entrant une nouvelle durée de cuisson. Vous pouvez enregistrer vos réglages pour créer votre programme personnalisé (voir chapitre "Programmes personnalisés").

■ Retirez les aliments cuits de l'enceinte.

■ Arrêtez le four.

Ventilateur de refroidissement

A l'issue de la cuisson, le ventilateur continue à fonctionner quelques instants afin d'éliminer l'humidité résiduelle de l'enceinte, du bandeau de commande et de la niche d'encastrement.

Dès que l'enceinte a refroidi en dessous d'une certaine température, le ventilateur s'arrête automatiquement.

Ce réglage d'usine peut être modifié, voir chapitre "Réglages - Arrêt différé du ventilateur".

Fonctions avancées

Vous avez placé les aliments dans l'enceinte de cuisson, sélectionné une température, une puissance de micro-ondes et réglé un temps de cuisson.

■ Sélectionnez ‣≡.

D'autres options du menu apparaissent. Vous pouvez les sélectionner ou les modifier selon ce que vous préparez.

– Température
– Puissance
– Temps de cuisson
– Arrêt à
– Départ à
– Durée micro-ondes (vous pouvez raccourcir la durée de l'activation de micro-ondes).

Modifier la température de cuisson

■ Sélectionnez ‣≡.

La nouvelle température de consigne apparaît en surbrillance.

■ Validez en effleurant "OK".

■ Modifiez la température.

Vous pouvez régler la température par paliers de 5 °C.

■ Validez en effleurant "OK".

La nouvelle température de consigne est enregistrée.

■ Sélectionnez ‣≡.

La nouvelle température de consigne s'affiche.

Modifier la puissance des micro-ondes

■ Sélectionnez ‣≡.

■ Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que la puissance apparaisse en surbrillance.

■ Validez en effleurant "OK".

■ Modifier la puissance des micro-ondes

■ Validez en effleurant "OK".

La puissance micro-ondes modifiée est enregistrée.

■ Sélectionnez ‣≡.

La nouvelle puissance des micro-ondes apparaît à l'écran.

Chauffage accéléré

La fonction Chauffage accéléré est automatiquement activée en modes de cuisson Micro-ondes + Chaleur tournante + et Micro-ondes + Rôtissage automatique lorsque vous réglez une température supérieure à 100 °C. (voir chapitre "Utilisation : modes de fonctionnement sans micro-ondes - Chauffage accéléré").

Changer de mode de cuisson

Vous pouvez modifier le mode de cuisson pendant la cuisson (voir chapitre "Utilisation : modes de cuisson sans micro-ondes" - changer de mode de cuisson").

Régler les temps de cuisson

Vous pouvez démarrer ou arrêter une cuisson automatiquement (voir "chapitre : mode micro-ondes - Régler les temps de cuisson")

Régler le temps de cuisson dans un mode avec micro-ondes

En modes combinés, le micro-ondes est éteint pendant l'ensemble du temps de cuisson que vous avez réglé. Ce type de réglage peut être utile par ex. lors de la préparation de pâtisseries, afin que la pâte lève mieux.

En sélectionnant Durée micro-ondes, vous pouvez raccourcir la durée d'activation de micro-ondes.

- Sélectionnez ‣≡.
- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que Durée micro-ondes apparaisse en surbrillance.
- Validez en effleurant "OK".
- Réglez la durée pendant laquelle le mode micro-ondes doit être activé.
- Validez en effleurant "OK".
- Sélectionnez ‣≡.

Votre appareil propose de nombreux programmes automatiques permettant de réussir les plats les plus divers facilement et sans vous tromper. Il vous suffit de sélectionner le programme de votre recette puis de suivre les instructions qui s'affichent à l'écran.

Présentation des catégories de plats

Les programmes automatiques figurent sous Auto .

– Gâteaux
– Petits gâteaux
– Pains
– Préparations pour pain maison
– Petits pains
– Viande
– Gibier
– Volaille
– Poisson
– Cuisson avec micro-ondes

Utiliser les programmes automatiques

■ Sélectionnez Auto.

La liste des catégories de plats s'affiche.

■ Faites défiler la liste jusqu'à ce que la catégorie souhaitée apparaisse en surbrillance.

■ Validez en effleurant "OK".

Les programmes automatiques correspondants s'affichent.

■ Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que le programme souhaité apparaisse en surbrillance.

■ Validez en effleurant "OK".

Toutes les étapes qui précèdent le démarrage du programme automatique s'affichent à l'écran.

En fonction du programme, l'écran vous affiche des conseils sur :

– le moule ou le plat à utiliser,
– le niveau,
– le temps de cuisson.

■ Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Conseil : Vous trouverez des recettes dans le cahier de recettes "Préparations salées et sucrées au four micro-ondes".

Programmes automatiques

Conseils d'utilisation

– Les recettes des programmes automatiques sont destinées à vous donner des repères. Pour chaque programme vous pouvez également préparer des recettes de même type avec des proportions différentes.

– Avant de démarrer un programme automatique, laissez refroidir le four à la température ambiante si vous venez d'effectuer une cuisson.

– Certains programmes vous demandent d'ajouter de l'eau en cours de cuisson. Un message apparaît alors à l'écran (par exemple Ajouter liquide à...).

– Pour certains programmes, il faut attendre un temps de préchauffage avant que les aliments puissent être enfournés. Un message avec indication du temps est affiché.

– L'indication de durée d'un programme automatique est approximative. Suivant le déroulement de la cuisson, cette durée peut être raccourcie ou prolongée. Le temps de cuisson dépend de la température de départ de l'aliment, en particulier s'il s'agit de viande.

Vous pouvez créer puis sauvegarder jusqu'à 20 programmes personnalisés.

– Vous pouvez combiner jusqu'à dix phases de cuisson pour décrire le déroulement de vos recettes préférées ou des recettes utilisées fréquemment. A chaque phase de cuisson, il faut définir les réglages comme le mode de cuisson, la température et la durée de cuisson.
– Vous pouvez aussi préciser à quel niveau votre plat doit être enfourné dans l'enceinte.
– Vous pouvez attribuer un nom au programme qui correspond à votre recette.

La prochaine fois que vous sélectionnerez et démarrerez ce programme, il s'exécutera automatiquement.

Autres manières de créer vos programmes favoris :

– Une fois le programme automatique terminé, vous pouvez le sauvegarder dans vos programmes personnalisés.
– Une fois le programme de cuisson terminé, sauvegardez-le avec le temps de cuisson configuré.

Pour terminer, attribuez un nom au programme.

Créer des programmes personnalisés

■ Sélectionnez [👤].

Si vous n'avez encore jamais créé de programme, le message Créer le programme s'affiche.

■ Validez en effleurant "OK".

Si vous avez déjà créé des programmes personnalisés, ces derniers apparaissent sous Modifier les programmes.

■ Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que Modifier les programmes apparaisse en surbrillance.

■ Validez en effleurant "OK".

Créer le programme apparaît en surbrillance.

■ Validez en effleurant "OK".

Vous pouvez à présent définir les réglages de la 1ère phase de cuisson. Suivez les remarques à l'écran :

■ Sélectionnez les réglages souhaités puis confirmez.

Conseil : En fonction du mode de cuisson sélectionné, vous pouvez également activer la fonction Chauffage accéléré en ouvrant l'option Autres possibilités de réglage.

Tous les réglages de la 1ère phase de cuisson sont définis.

Vous pouvez ajouter d'autres étapes, par exemple si un second mode de cuisson doit succéder au premier.

- Si d'autres cycles de cuisson sont nécessaires, sélectionnez Ajouter une phase de cuisson puis procédez comme pour la 1ère étape.
- Lorsque vous avez défini toutes les phases nécessaires, sélectionnez Terminer le programme :

Définissez ensuite le ou les niveaux de cuisson dans l'enceinte :

- Sélectionnez et confirmez le ou les niveaux souhaités.

Un récapitulatif de vos réglages s'affiche à l'écran.

- Contrôlez les réglages puis confirmez en effleurant OK.
- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que Enregistrer apparaisse en surbrillance.
- Validez en effleurant "OK".

Entrez ensuite un nom pour le programme. A côté de l'alphabet, vous trouverez les symboles suivants :

Symbole	Signification
␣	Espace
ABC	Alphabet en majuscules
abc	Alphabet en minuscules
123	Chiffres de 0 à 9 et trait d'union -
✓	Confirmer le nom du programme

- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que le caractère souhaité apparaisse en surbrillance.
- Validez en effleurant "OK".

Le caractère souhaité apparaît sur la ligne du haut.

> Pour supprimer les caractères les uns après les autres, effleurez ⮌.
>
> 10 caractères maximum peuvent être sélectionnés.

- Sélectionnez ensuite les caractères suivants.
- Une fois que vous avez saisi le nom du programme, faites défiler la liste jusqu'à ce que ✓ apparaisse en surbrillance.
- Validez en effleurant "OK".

Le message à l'écran confirme l'enregistrement du nouveau nom de programme.

- Validez en effleurant "OK".

Démarrer un programme personnalisé

- Enfournez l'aliment.
- Sélectionnez [♟].

La liste des programmes personnalisés s'affiche à l'écran et plus bas Modifier les programmes.

- Faites défiler la liste jusqu'à ce que le programme souhaité apparaisse en surbrillance.
- Validez en effleurant "OK".

La liste des options s'affiche.

– Démarrer immédiatement

Le programme démarre aussitôt et le chauffage de l'enceinte s'enclenche.

– Départ à

Vous pouvez programmer l'heure à laquelle la cuisson doit commencer. Le chauffage du four démarrera automatiquement à l'heure définie.

– Arrêt à

Vous pouvez programmer l'heure de fin de cuisson. Le chauffage du four s'arrêtera automatiquement à l'heure indiquée.

– Modifier les phases de cuisson

Le point est décrit au chapitre "Modifier les programmes personnalisés".

- Faites défiler la liste jusqu'à ce que l'option souhaitée apparaisse en surbrillance.
- Validez en effleurant "OK".
- Confirmez le message indiquant le niveau de cuisson auquel le plat doit être enfourné en appuyant sur OK.

Le programme est démarré immédiatement ou à l'heure programmée.

Modifier les programmes personnalisés

Modifier les phases de cuisson

Vous ne pouvez pas modifier les phases de cuisson des programmes automatiques que vous avez renommés.

- Sélectionnez [i].

La liste des programmes personnalisés s'affiche à l'écran et plus bas Modifier les programmes.

- Faites défiler la liste jusqu'à ce que le programme souhaité apparaisse en surbrillance.
- Validez en effleurant "OK".
- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que Modifier les phases de cuisson apparaisse en surbrillance.
- Validez en effleurant "OK".

La 1ère phase de cuisson apparaît en surbrillance. Vous pouvez soit modifier les réglages des phases de cuisson respectives soit ajouter de nouvelles phases.

- Faites défiler la liste jusqu'à ce que la phase de cuisson souhaitée ou Ajouter une phase de cuisson apparaisse en surbrillance.
- Validez en effleurant "OK".
- Effectuez les modifications souhaitées (voir chapitre "Créer des programmes personnalisés").
- Validez en effleurant "OK".
- Contrôlez les réglages puis confirmez en effleurant OK.
- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que Enregistrer apparaisse en surbrillance.
- Validez en effleurant "OK".

Les étapes modifiées seront enregistrées dans votre programme.

- Modifiez le nom du programme si nécessaire (cf. chapitre "Créer des programmes personnalisés").

Le message à l'écran confirme l'enregistrement du nouveau nom de programme.

- Validez en effleurant "OK".

Renommer un programme

■ Sélectionnez [👤].

La liste des programmes personnalisés s'affiche à l'écran et plus bas Modifier les programmes.

■ Validez en effleurant "OK".

■ Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que Remanier un programme apparaisse en surbrillance.

■ Validez en effleurant "OK".

■ Faites défiler la liste jusqu'à ce que le programme souhaité apparaisse en surbrillance.

■ Validez en effleurant "OK".

■ Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que Modifier le nom apparaisse en surbrillance.

■ Validez en effleurant "OK".

■ Modifiez le nom du programme (voir chapitre "Créer des programmes personnalisés").

■ Une fois le nom saisi, faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que ✓ apparaisse en surbrillance.

■ Validez en effleurant "OK".

Le message à l'écran confirme l'enregistrement du nouveau nom de programme.

■ Validez en effleurant "OK".

Le nouveau nom du programme est enregistré.

Supprimer des programmes personnalisés

■ Sélectionnez [👤].

La liste des programmes personnalisés s'affiche à l'écran et plus bas Modifier les programmes.

■ Validez en effleurant "OK".

■ Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que Supprimer le programme apparaisse en surbrillance.

■ Validez en effleurant "OK".

■ Faites défiler la liste jusqu'à ce que le programme souhaité apparaisse en surbrillance.

■ Validez en effleurant "OK".

L'écran affiche Suppr ?.

■ Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que oui apparaisse en surbrillance.

■ Validez en effleurant "OK".

Le programme est supprimé.

Vous pouvez aussi supprimer tous les programmes personnalisés en même temps (voir chapitre "Réglages – Réglages d'usine – Programmes personnalisés").

Quick Start

Lorsque vous effleurez la touche Quick Start, le four micro-ondes démarre à la puissance de micro-ondes et pendant le temps de cuisson programmés (ex. : pour réchauffer des liquides).

La puissance maximale des micro-ondes que vous pouvez programmer est de 1000 W et le temps de cuisson maximal d'1 minute.

Conseil : Vous pouvez modifier la puissance des micro-ondes et le temps de cuisson. Le temps de cuisson maximal que vous pouvez régler dépend de la puissance sélectionnée (voir chapitre "Réglages – Quick Start").

La fonction ne peut pas être sélectionnée tant qu'un mode de cuisson est sélectionné.

- Effleurez la touche jusqu'à ce que la cuisson démarre.
  En effleurant plusieurs fois cette touche sensitive, vous pouvez augmenter le temps de cuisson par paliers.

La durée restante s'affiche à l'écran.

Vous pouvez interrompre le cycle de cuisson à tout moment via OK et avec la touche Marche/Arrêt ⏻.

Une fois la cuisson terminée

– Le message Opération finie s'affiche à l'écran.

– un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre "Réglages – Signaux sonores").

Lorsque vous effleurez la touche Popcorn, le micro-ondes démarre à la puissance et pendant le temps de cuisson programmés.

Une puissance de 850 W et un temps de cuisson de 3 minutes ont été réglés par défaut. Ces réglages sont conformes aux instructions de la plupart des fabricants pour la préparation de popcorn pour micro-ondes.

Conseil : Vous pouvez modifier le temps de cuisson et entrer une durée allant jusqu'à 4 minutes (voir chapitre "Réglages – Popcorn"). Vous ne pouvez pas modifier la puissance des micro-ondes.

La fonction ne peut pas être sélectionnée tant qu'un mode de cuisson est sélectionné.

- Effleurez jusqu'à ce que la cuisson démarre.

La durée restante s'affiche à l'écran.

Vous pouvez interrompre le cycle de cuisson à tout moment via OK et avec la touche Marche/Arrêt ⏻.

Ne laissez pas le four sans surveillance pendant la cuisson et respectez les instructions figurant sur l'emballage.

Une fois la cuisson terminée

– Le message Opération finie s'affiche à l'écran.

– un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre "Réglages – Signaux sonores").

Pour votre santé, il est préférable de cuire vos aliments de façon appropriée.
Les gâteaux, pizzas, frites doivent être légèrement dorés et non brunis.

Modes de cuisson

Chaleur tournante +

Convient à la cuisson des biscuits, cakes, choux, pâte feuilletée.

Micro-ondes + Chaleur tournante +

Convient pour les pâtes qui cuisent plus longtemps, à savoir la pâte levée, la pâte brisée, la pâte à biscuit, la pâte à l'huile et au fromage blanc.

Le temps de cuisson raccourcit.

Sélectionnez une puissance des micro-ondes maximale de 150 W pendant toute la durée de la cuisson.

Moule

Le choix du moule de cuisson dépend du mode de cuisson et de la préparation.

– Chaleur tournante + :
Tous les moules en matériau thermorésistant conviennent. Les moules clairs à paroi fine peuvent également être utilisés mais ils sont moins performants.

– Micro-ondes + Chaleur tournante +
Utilisez exclusivement des moules résistants à la chaleur et aux micro-ondes (voir chapitre "Vaisselle à utiliser avec les micro-ondes"), comme les moules en verre ou en céramique résistants à la chaleur, car les micro-ondes traversent ces matériaux.
Les moules en métal réfléchissent les micro-ondes qui atteignent ensuite le gâteau par le haut. Dans ce cas, vous devez vous attendre à ce que la durée de cuisson s'allonge. Par ailleurs, des étincelles peuvent se produire. Placez le moule sur le plat en verre de façon à ce qu'il ne touche pas les parois du four. Si des étincelles continuent à se produire, n'utilisez plus ce moule en mode combiné.

Papier sulfurisé

Placez les frites, croquettes ou autres sur du papier cuisson.

Tableaux de cuisson

Dans les tableaux, les indications correspondant au mode de cuisson conseillé sont en gras.

Sauf indication contraire, les durées sont valables pour un four non préchauffé. Réduire le temps de 10 min. si le four est préchauffé.

Température

En règle générale, sélectionnez la température moyenne.

En cas de température plus élevée, le temps de cuisson est raccourci mais le brunissage peut être très irrégulier et l'aliment pourrait ne pas être cuit correctement.

Temps de cuisson

Vérifiez après le temps le plus court indiqué que l'aliment est cuit. Avec une pique en bois, testez la cuisson. S'il ne reste pas un peu de pâte humide sur la pique, la pâtisserie est cuite.

Niveau

– **Chaleur tournante +**
Gâteaux préparés dans des moules : niveau 1 à partir du bas
Pâtisseries plates (p. ex. gâteaux secs, gâteau cuit sur plaque) : niveau 2 à partir du bas
Pour cuire simultanément sur deux niveaux (suivant la hauteur de la préparation) :
niveau 1+3 à partir du bas ou niveau 2+3 à partir du bas

– **MO + Chaleur tournante +**
Placez le plat en verre au niveau 1 en partant du bas et posez-y le moule.

Conseils

– Réglez un temps de cuisson. Pour la cuisson de pâtisseries, il ne faut pas programmer le four trop longtemps à l'avance, car la pâte pourrait sécher et la levure perdre de son efficacité.

– Les moules rectangulaires ou en longueur doivent être posés perpendiculairement à la grille de sorte à obtenir une répartition idéale de la chaleur et un résultat de cuisson uniforme.

Pains et pâtisseries

Pâte à gâteau

Pâtisseries/petits gâteaux		[°C]	[W]	3 1	[min]
Quatre-quarts		140–160	–	1	60–80
Kouglof		**150–170**	–	**1**	**65–80**
		160	80	1	60–70
Muffins		150–170	–	2	25–35
Gâteaux individuels (1 plat en verre) *)		150 2)	–	2	30–36
Gâteaux individuels (2 plats en verre) *)		150 2)	–	2+3	44–50 3)
Gâteau marbré (moule)		150–170	–	1	60–70
Tarte aux fruits avec meringue / nappage (plat en verre)		150–170	–	2	35–45
Tarte aux fruits (plat en verre)		150–170	–	2	35–45
Tarte aux fruits (moule)		**150–170**	–	**1**	**55–65**
		160	80	1	45–60
Fond de tarte		150–170	–	1	30–35
Gâteaux secs		150–170	–	1	15–30

Pâte brisée

Pâtisseries/petits gâteaux		[°C]	3 1	[min]
Fond de tarte		150–170	1	30–38
Gâteau (plat en verre)		150–170	2	40–50
Gâteaux secs		150–170	2	20–30
Sablés (1 plat en verre) *)		140	1	42–49
Sablés (2 plats en verre) *)		140	2+3	42–49 3)
Tarte au fromage blanc		150–170	1	75–85
Tarte aux pommes (Apple pie) (moule Ø 20 cm) *)		160 2)	2	110–120
Tourte aux pommes		150–170	1	65–75
Tarte aux abricots amandine (moule)		150–170	1	60–70

Chaleur tournante + / Micro-ondes + Chaleur tournante + Température / Puissance micro-ondes en modes de cuisson combinés / 3 1 Niveau (en partant du bas) / Temps de cuisson

*) Les réglages sont également conformes aux prescriptions de la norme EN 60350.

1) Préchauffez l'enceinte.

2) Ne préchauffez pas le four avec le chauffage accéléré.

3) Retirez les plats en verre à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.

Génoise

Pâtisseries/petits gâteaux		[°C]	[3 1]	[min]
Gâteau à base de génoise (4 à 6 œufs)		150–170	1	30–50
Fond de tarte (2 œufs)		150–170	1	25–30
Gâteau de Savoie *)		170 1)	2	32–37
Gâteau roulé		150–170	2	20–25

Pâte levée/pâte à l'huile et au fromage blanc

Pâtisseries/petits gâteaux		[°C]	[W]	[3 1]	[min]
Gâteau (plat en verre)		150–170	–	2	35–45
Tarte aux fruits (plat en verre)		150–170	–	2	40–50
		170	**150**	**2**	**35–45**
Kouglof		140–160	–	1	55–65
Pain de Noël		150–170	–	1	55–75
Pain blanc		160–180	–	1	40–50
Pain noir		150–170	–	1	110–130
Pizza (plat en verre)		170–190	–	2	40–50
		180	80	2	30–40
Tarte à l'oignon (plat en verre)		150–170	–	2	35–40
Chaussons aux pommes		150–170	–	2	25–35

Pâte à choux, pâte feuilletée, meringue et produits surgelés

Pâtisseries/petits gâteaux		[°C]	[3 1]	[min]
Choux		160–180	2	30–40
Pâte feuilletée		170–190	2	25–35
Macarons		120–140	2	35–45
Pizza surgelée (grille)		200	2	12–16

Chaleur tournante + / Micro-ondes + Chaleur tournante + Température / Puissance micro-ondes en modes de cuisson combinés / [3 1] Niveau (en partant du bas) / Temps de cuisson

*) Les réglages sont également conformes aux prescriptions de la norme EN 60350.

1) Préchauffez l'enceinte.

Modes de cuisson

Chaleur tournante + , Rôtissage automatique

Pour rôtir et dorer des plats de viande, de poisson et de volaille ainsi que pour la cuisson de rosbif et de filet.

Micro-ondes + Chaleur tournante + ,
Micro-ondes + Rôtissage automatique

Le temps de cuisson est raccourci.

Pendant la cuisson, la puissance micro-ondes suivante doit être réglée :

– viande et poisson : 300 W max.

– volaille : 150 W

Ces modes de cuisson **ne conviennent pas** à la cuisson de pièces de viande fragiles, comme le rosbif et le filet. La viande serait cuite à l'intérieur avant que sa surface ne dore.

Plats de cuisson

Tenez compte du matériau du plat lors de la sélection du mode de cuisson :

– Chaleur tournante + / Rôtissage automatique :
Plat à rôtir, cocotte, plat en verre résistant aux hautes températures, plat en terre cuite Römertopf.

Les poignées aussi doivent être thermorésistantes.

– Micro-ondes + Chaleur tournante + /
Micro-ondes + Rôtissage automatique :
Utilisez exclusivement des plats compatibles avec les micro-ondes et résistants à la chaleur sans couvercle métallique (voir chapitre "Vaisselle à utiliser avec les micro-ondes").

Rôtir dans un récipient fermé

Nous vous conseillons de rôtir dans le plat à rôtir car cela permet d'obtenir suffisamment de jus pour constituer un fond de sauce. En outre l'enceinte reste plus propre qu'en rôtissant directement sur la grille.

- Assaisonnez la viande et placez-la dans le plat. Garnissez-la de noix de beurre, de margarine ou arrosez-la d'un filet d'huile. Pour les grands rôtis maigres (2-3 kg) et les volailles grasses, ajoutez environ 1/8 l d'eau.
- Si vous utilisez une feuille ou un sachet de rôtissage, respectez les instructions du fabricant.

Rôtissage sur la grille

Vous pouvez badigeonner la viande maigre de graisse, la barder de lard ou la larder.

N'ajoutez pas trop de liquide pendant la cuisson. Ceci empêche la viande de dorer.

Conseils

– Brunissage : Le brunissage a lieu à la fin de la cuisson. Enlevez le couvercle à mi-cuisson pour obtenir une viande bien dorée.

– Temps de repos : Après le rôtissage, sortez l'aliment de l'enceinte, emballez-le dans un film aluminium et laissez-le reposer env. 10 minutes. Le rôti perdra moins de jus de cuisson lorsque vous le découperez.

– Cuisson de volaille : Badigeonnez la volaille d'eau légèrement salée, 10 minutes avant la fin de la cuisson pour obtenir une peau croustillante.

Tableaux de cuisson

Sauf indication contraire, les durées sont valables pour un four non préchauffé.

Respectez les fourchettes de températures, les puissances de micro-ondes, les niveaux et les temps indiqués. Les temps sont calculés pour plusieurs moules, quantités de pâte et habitudes de cuisson.

Température

Choisissez de préférence la température moyenne.
Si la température est trop élevée, la viande brunira bien, mais ne sera pas cuite.

Pour les pièces de viande de plus de 3 kg, réduisez la température indiquée dans le tableau d'env. 10 °C.
Le processus de cuisson dure un peu plus longtemps mais la viande cuit de façon homogène et la croûte ne sera pas trop épaisse.

En cas de cuisson sur la grille, réduisez la température d'env. 20 °C par rapport à la cuisson dans un plat à rôtir.

Préchauffage

Le préchauffage n'est nécessaire qu'avec le rosbif et le filet.

Temps de cuisson

Vous pouvez calculer le temps de cuisson en multipliant, selon le type de viande, la hauteur du rôti [cm] par le temps de cuisson au cm de hauteur [minutes/cm]:

– Bœuf/gibier : 15–18 min/cm

– Porc/veau/agneau : 12–15 min/cm

– Rosbif/filet : 8–10 min/cm

Si la viande est surgelée, le temps de rôtissage s'allonge d'environ 20 minutes par kg. La viande surgelée peut être rôtie jusqu'à un poids d'env. 1,5 kg sans la décongeler.

Vérifiez après la temps le plus court indiqué si la viande déjà cuite.

Niveau

– Chaleur tournante + / Rôtissage automatique :
Grille avec aliment au niveau 1 à partir du bas

– Micro-ondes + Chaleur tournante + /
Micro-ondes + Rôtissage automatique :
Grille ou plat en verre avec aliment au niveau 1 à partir du bas

Viande de bœuf, gibier et volaille

Viande		1) 2) [°C]	[W]	[min]
Rôti de bœuf, env. 1 kg	/	170–190	–	100–120
Filet de bœuf/rosbif, env. 1 kg 3)	/	190–210 4)	–	40–60
Cuisse de gibier, env. 1 kg	/	180–200	–	100–120
Selle de gibier (env. 1 kg)	/	180–200	–	70–100
Volailles, 1 kg env.	/	170–190	–	55–65
	/	180	150	45–55
Volailles, 4 kg env.	/	170–190	–	200–220
	/	160	150	120–150

Chaleur tournante + / Rôtissage automatique / Micro-ondes + Chaleur tournante + / Micro-ondes + Rôtissage automatique

Température / Puissance de micro-ondes dans les modes de cuisson combinés / Temps de cuisson

1) Cuisson de viande dans un récipient fermé. Lorsque vous rôtissez sur la grille ou sur le plat en verre, sélectionnez une température d'environ 20 °C de moins que lorsque vous rôtissez dans un récipient de cuisson fermé.

2) Ne réglez pas de température supérieure à celle indiquée. La viande brunirait certes, mais pourrait s'avérer insuffisamment cuite.

3) Ne couvrez pas l'aliment.

4) Faites chauffer l'enceinte de cuisson sans utiliser le chauffage accéléré.

Rôti

Viande de porc, de veau, de mouton et poissons

Viande/poisson		[°C] [1) 2)]	[W]	[min]
Rôti de porc (noix, échine, env. 1 kg) [3)]	/	170–190	–	110–130
	/	180	150	90–100
Petit salé, env. 1 kg	/	170–190	–	70–80
	/	180	150	60–70
Pain de viande, env. 1 kg	/	160–180 [4)]	–	65–75
	/	180 [4)]	300	35–45
Rôti de veau, env. 1 kg	/	170–190	–	80–100
	/	180	150	70–80
Gigot, env. 2 kg	/	170–190	–	110–130
	/	180	150	90–110
Selle d'agneau, env. 2 kg [3)]	/	170–190	–	60–80
Poisson, pièce, env. 1,5 kg	/	160–180	–	45–55
	/	170	150	35–45

Chaleur tournante + / Rôtissage automatique / Micro-ondes + Chaleur tournante + / Micro-ondes + Rôtissage automatique

Température / Puissance de micro-ondes dans les modes de cuisson combinés / Temps de cuisson

1) Cuisson de viande dans un récipient fermé. Lorsque vous rôtissez sur la grille ou sur le plat en verre, sélectionnez une température d'environ 20 °C de moins que lorsque vous rôtissez dans un récipient de cuisson fermé.

2) Ne réglez pas de température supérieure à celle indiquée. La viande brunirait certes, mais pourrait s'avérer insuffisamment cuite.

3) Ne couvrez pas l'aliment.

4) Faites chauffer l'enceinte de cuisson sans utiliser le chauffage accéléré.

⚠ Risque de brûlure !
Si vous grillez porte ouverte, l'air chaud de l'enceinte passe devant le ventilateur et est refroidi. Le bandeau de commande chauffe.
Fermez la porte lors de la grillade.

Modes de cuisson

Gril

Pour griller les pièces de viande plates et pour gratiner.

Toute la résistance de voûte/gril est mise en marche et rougit pour produire le rayonnement infrarouge nécessaire.

Turbogril

Pour faire cuire des pièces volumineuses telles que des volailles

La résistance de voûte/gril et le ventilateur fonctionnent en alternance.

MO + Gril, MO + Turbogril

Le temps de cuisson est raccourci.

En mode combiné, on ne peut pas régler la puissance du micro-ondes sur plus de 300 W.

Plats de cuisson

- En règle générale, utilisez la grille pour les grillades.
- Avec un pinceau, appliquez un peu d'huile sur la grille puis posez l'aliment dessus. Pour des temps de cuisson homogènes en mode Gril, choisissez des morceaux de même épaisseur.

Préparer les aliments

Rincez brièvement la viande sous l'eau froide, puis séchez-la. Ne salez pas les tranches de viande avant de les griller pour éviter qu'elles perdent leur jus.

Vous pouvez badigeonner la viande maigre d'huile. N'utilisez pas d'autres graisses car elles noircissent facilement ou dégagent de la fumée.

Nettoyez les poissons plats ainsi que les darnes et salez-les.Vous pouvez également les arroser d'un peu de citron.

Mode gril

- Faites chauffer la résistance de voûte/gril porte fermée pendant 5 minutes environ.

Pendant ce temps, n'activez pas le mode micro-ondes !

- Déposez les aliments à griller sur la grille.
- En mode gril et MO + Gril, vous devez sélectionner le mode de cuisson, la puissance des micro-ondes et le niveau de puissance du gril.
- En mode Turbogril et MO + Turbogril, vous devez sélectionner le mode de cuisson, la puissance des micro-ondes et la température.

⚠ Risque de brûlures !
Utilisez des maniques pour remuer, enfourner et enlever les aliments chauds dans l'enceinte chaude.

- Enfournez l'aliment au niveau qui convient (voir Tableau des grillades).
- Refermez la porte.
- Retournez la viande après la moitié du temps.

Tableau des grillades

Les données indicatives du mode de cuisson qui figurent au tableau sont en caractères gras.

Vérifiez la grillade une fois la durée la plus courte écoulée.

Respectez les indications de durées, de niveaux de cuisson ou de températures. Elles tiennent compte des différents types de viandes et habitudes de cuisson.

Niveau du gril (Gril , MO + Gril)

– Niveau 3 : faites cuire les grillades plates peu de temps, à faible distance de la résistance.

– Niveau 2 : pour un brunissage plus léger, par exemple pour les gratins.

– Niveau 1 : pour les grillades épaisses, ne les enfournez pas trop près de la résistance du gril.

Température (Turbogril , MO + Turbogril)

En règle générale, optez pour la température la moins élevée. Si la température est trop élevée, la viande brunira bien mais ne sera pas cuite à cœur. Pour les pièces moins épaisses, nous recommandons généralement une température de 220 °C et de 180 à 220 °C pour les grillades plus épaisses.

Préchauffage

Le préchauffage est nécessaire avant de faire griller les aliments. Faites chauffer la résistance de voûte/gril porte fermée pendant 5 minutes environ.

Pendant ce temps, n'activez pas le mode micro-ondes !

Niveau 3 1

– Gril, MO + Gril :
Selon l'épaisseur des aliments, enfournez ces derniers au niveau 2 ou 3 en partant du bas.

– Turbogril, MO + Turbogril :
selon l'épaisseur des aliments, enfournez ces derniers au niveau 1 ou 2 en partant du bas.

Temps de gril

– Faites griller les filets de viande/poisson 6 à 8 minutes de chaque côté. Pour des temps de cuisson homogènes en mode Gril, choisissez des morceaux de même épaisseur.

– Les morceaux un peu plus épais doivent cuire 7 à 9 minutes de chaque côté.

– Les préparations de type paupiette doivent cuire une dizaine de minutes par cm d'épaisseur.

Test de cuisson

Pour vérifier où en est la cuisson, appuyez sur la viande avec le dos d'une cuillère :

saignant :	lorsque la viande est encore très souple, elle est encore rouge à l'intérieur.
à point :	si la cuillère s'enfonce peu, la viande est rosée à l'intérieur.
bien cuit :	lorsque la cuillère s'enfonce à peine, la viande est bien cuite.

De manière générale, vérifiez la cuisson après le temps le court indiqué.

Conseil : Si la surface des grandes pièces de viande est déjà bien brune mais que la viande n'est pas cuite à cœur, enfournez la grillade à un niveau plus bas ou réduisez la température du gril. Cela évite que la surface brunisse trop.

Mode gril

En mode de cuisson avec Gril, faites chauffer la résistance de voûte/gril porte fermée pendant 5 minutes environ. Pendant ce temps, n'activez pas le mode micro-ondes !

Pièce à griller	3 1 en partant du bas	Niveau	[min] 1)	[°C]	[min] 1)
Pièce plate					
Biftecks	2/3 2)	**3**	**18–22**	220	10–16
Burger *)	2	**3**	1ère face **16-18** 2ème face **12-14**	–	–
Brochettes	2	–	–	220	15–20
Brochettes de volaille	2	–	–	220	15–20
Escalopes	2/3 2)	–	–	220	14–18
Boulettes de viande	2/3 2)	**3**	**20–25**	220	20–25
Saucisses	2/3 2)	**3**	**15–20**	–	–
Filet de poisson	2/3 2)	**3**	**15–20**	–	–
Truites	2/3 2)	–	–	220	20–25
Toasts *)	3	**3**	**5–7**	–	–
Croque-monsieur	2	**3**	**5–9**	–	–
Tomates	2/3 2)	**3**	**10–12**	220	6–8
Pêches	2	**3**	**4–8**	220	7–10
Grillades de gros diamètre					
Poulet, env.1 kg	1/2 3)	**1/2**	**50–60**	**180-200** **150 W + 200** 4)	**45–55** **35–45**
Rôti roulé Ø 10 cm, env. 1,5 kg	1	1/2	80–100	180–200	80–100
Jarret de porc, env. 1 kg	1	–	–	**180–200**	**100–120**

3 1 Niveau / Gril / Turbogril / Température / Temps de cuisson

*) Les réglages sont également conformes aux prescriptions de la norme EN 60350.

1) Retournez l'aliment après la moitié du temps.

2) Choisissez le niveau en fonction de la taille des aliments à griller.

3) Avec le mode Turbogril utilisez le niveau 2 en partant du bas.

4) Sélectionnez le mode de fonctionnement Micro-ondes + Turbogril .

Micro-ondes : Décongélation, réchauffage et cuisson

	Mode de cuisson	/	Convient pour :
Décongélation		80 W	Aliments très fragiles : crème, beurre, gâteaux à la crème et au beurre, fromage
		150 W	tous les autres aliments
Réchauffage		450 W	Aliments bébé
		600 W	Plats variés ; plats surgelés qui ne doivent pas être dorés
		850 W	
		1000 W	Boissons
Cuisson		850 W Faire bouillir	Gratins ; riz au lait, semoule ; aliments surgelés qui ne doivent pas brunir
		450 W Cuisson normale	
		150 W Cuire doucement	
	Choisissez un programme combiné si vous souhaitez raccourcir le temps de cuisson tout en dorant votre plat.		
		300 W + 160–180 °C	Saisir la viande à une température élevée et la cuire à une température moins élevée.
		300 W + 150–170 °C	Plats qui doivent être gratinés et dorés, par ex. les gratins

Mode de cuisson Micro-ondes / Puissance micro-ondes / Micro-ondes + Rôtissage automatique / Micro-ondes + Chaleur tournante + / Température

Les aliments qui sortent du réfrigérateur nécessitent un temps de réchauffage ou de cuisson plus long que les aliments conservés à température ambiante. Le temps de réchauffage requis dépend de plusieurs facteurs : température de départ, quantité, nature et structure des aliments.

Avant toute décongélation, réchauffage, cuisson

- Déposez les aliments à décongeler ou à cuire dans une assiette ou un plat allant au four micro-ondes puis couvrez.
- Posez le récipient au milieu du plat en verre au niveau 1 à partir du bas.

Modes de cuisson combinés

- N'utilisez que des récipients thermorésistants pouvant être utilisés avec les micro-ondes.

En règle générale, ne couvrez pas les aliments.

Lorsque vous utilisez le mode Micro-ondes + Rôtissage automatique et Micro-ondes + Gril, ne couvrez pas les aliments, sans quoi ils ne doreront pas.

- Insérez le plat en verre au niveau 2 à partir du bas.

Placez les plats cuisinés emballés dans des barquettes en aluminium directement dans le plat en verre.

Pendant l'opération de décongélation, réchauffage, cuisson

- Retournez, séparez ou remuez plusieurs fois les aliments. Remuez les aliments des bords vers le centre, les bords se réchauffant plus rapidement.

Après décongélation, réchauffage, cuisson

Les temps de repos permettent une diffusion homogène de la température dans le plat.

- Laissez reposer les aliments quelques minutes à température ambiante afin que la diffusion de la température dans le plat soit plus homogène.

⚠ Risque de brûlures !
Après les avoir fait réchauffer, remuez ou agitez bien les plats, en particulier les aliments pour bébés et enfants puis goûtez-les pour prévenir tout risque de brûlures de votre bébé.

⚠ Risque de brûlures !
Lors du réchauffage, la chaleur se dégage au cœur des aliments et le plat reste donc proportionnellement plus froid, exception faite de la faïence allant au four. Le plat se réchauffe uniquement par la chaleur transmise par les aliments.
Enfilez toujours des maniques avant de sortir un plat du four !

- Vérifiez toujours que les aliments sont suffisamment réchauffés et assez cuits.
- En cas de doute, préférez un temps de réchauffage/cuisson un peu plus long.
- Faites cuire suffisamment les denrées facilement périssables comme le poisson, la volaille, la viande hachée.

Conseils de réchauffage

⚠ Risque de brûlures ! Les aliments pour bébé ne doivent jamais être trop chauds !

Réchauffez les aliments pour bébés de 30 à 60 secondes à 450 °watts.

Quand le four fonctionne, la pression interne de l'enceinte est telle qu'elle peut faire exploser ces contenants.

Ne réchauffez jamais des aliments solides ou liquides dans des bouteilles ou des récipients fermés. Commencez par ouvrir les récipients puis retirez les couvercles et tétines des biberons avant de les placer au four.

Les œufs peuvent éclater.

Ne réchauffez jamais d'œufs durs, même sans coquille, en mode micro-ondes ≋.

Lorsqu'on fait bouillir ou que l'on réchauffe des liquides, la température d'ébullition peut être atteinte sans que les bulles de vapeur aient eu le temps de se former.

En effet le liquide ne bout pas de manière homogène et ce retard d'ébullition peut déclencher la formation soudaine de bulles de vapeur suivie d'un débordement avec projections au moment de sortir le récipient du four micro-ondes ou s'il se renverse. La formation de bulles peut même être si importante que la porte du four s'ouvre toute seule.

Pour éviter un retard d'ébullition, mélangez le liquide avant de le réchauffer. Attendez au moins 20 secondes après l'avoir réchauffé puis sortez la tasse ou le verre de l'enceinte de cuisson. Une alternative consiste à placer un bâtonnet en verre ou tout autre objet similaire dans le plat avant l'ébullition.

Conseils pour la cuisson

Les aliments à peau ferme tels que les tomates, les petites saucisses, les pommes de terre en robe des champs, les aubergines sont susceptibles d'éclater lorsque vous les réchauffez.

Pensez à les piquer en plusieurs endroits avant cuisson ou à les inciser afin que l'eau qu'ils contiennent puisse s'évacuer.

Si vous cuisez des œufs avec coquille, ils peuvent éclater même après avoir été sortis de l'enceinte du four.

Le cas échéant, utilisez une vaisselle adaptée. Ne réchauffez jamais vos œufs durs en mode micro-ondes [≋].

Quand vous faites chauffer les œufs sans leur coquille, la pression exercée sur le jaune peut faire gicler ce dernier après cuisson.

Piquez la membrane qui entoure le jaune d'œuf plusieurs fois au préalable.

Utilisation	Conseils et instructions
Décongeler de grandes quantités d'aliments (ex. : 2 kg de poisson)	Vous pouvez glisser le plat en verre au niveau 1 à partir du bas pour recueillir l'eau de décongélation.
Réchauffage de plats	Utilisez toujours un couvercle, sauf lorsque vous réchauffez des aliments panés.
Cuisson de légumes	Ajoutez un peu d'eau si les légumes ne sont pas frais. Les temps de cuisson des légumes dépendent de leur nature. Les légumes frais contiennent davantage d'eau et cuisent donc plus rapidement.
Cuisson de plats cuisinés surgelés	Vous pouvez décongeler et réchauffer ou cuire en une seule fois des plats cuisinés surgelés. Veillez à respecter les instructions figurant sur l'emballage.

Tableaux de décongélation, réchauffage et cuisson en mode micro-ondes

Les conseils suivants s'appliquent aux tableaux suivants :

- Veuillez respecter les puissances des micro-ondes, temps de cuisson et temps de repos indiqués. Ils tiennent compte de la nature, de la quantité et de la température des aliments avant cuisson.
- De manière générale, choisissez le temps intermédiaire.
- Placez les aliments au niveau 1 en partant du bas.

Micro-ondes : Décongélation, réchauffage et cuisson

Tableau de décongélation des plats

	Quantité	≋ [W]	◴ [min]	⧖ [min] 1)
Produits laitiers				
Crème fraîche	250 ml	80 W	13–17	10–15
Beurre	250 g	80 W	8–10	5–10
Fromage en tranches	250 g	80 W	6–8	10–15
Lait	500 ml	150 W	14–16	10–15
Fromage blanc	250 g	150 W	10–12	10–15
Pains et gâteaux				
Quatre-quarts (1 part)	100 g env.	150 W	1–2	5–10
Quatre-quarts	300 g env.	150 W	4–6	5–10
Tarte aux fruits (3 parts)	300 g env.	150 W	6–8	10–15
Gâteau au beurre (3 parts)	300 g env.	150 W	5–7	5–10
Gâteau à la crème (1 part)	100 g env.	80 W	1:30	5–10
Gâteau à la crème (3 parts)	300 g env.	80 W	4–4:30	5–10
Pâte levée, feuilletée (4 pièces)		150 W	6–8	5–10
Fruits				
Fraises, framboises	250 g	150 W	7–8	5–10
Groseilles / Cassis	250 g	150 W	8–9	5–10
Prunes	500 g	150 W	12–16	5–10
Viande				
Viande de bœuf hachée	500 g	150 W	16–18	5–10
Poulet	1000 g	150 W	34–36	5–10
Légumes				
Petits pois	250 g	150 W	8–12	5–10
Asperges	250 g	150 W	8–12	10–15
Haricots	500 g	150 W	13–18	10–15
Chou rouge	500 g	150 W	15–20	10–15
Epinards	300 g	150 W	12–14	10–15

≋ Puissance des micro-ondes / ◴ Temps de décongélation / ⧖ Temps de repos

1) Laissez reposer les aliments à température ambiante. Pendant ce temps, la température se répartit de manière uniforme dans les aliments.

Micro-ondes : Décongélation, réchauffage et cuisson

Tableau de réchauffage des plats

	Quantité	≋ [W]	🕘 [min:sec]	⌛ [min] [1]
Boissons [2]				
Café (température de la boisson 60-65 °C)	1 tasse (200 ml)	1000 W	00:50–1:10	–
Lait (température de la boisson 60-65 °C)	1 tasse (200 ml)	1000 W	1:00–1:50 [3]	–
Faire bouillir de l'eau	1 tasse (125 ml)	1000 W	1:00–1:50	–
Biberon (lait)	200 ml env.	450 W	00:50–1:00 [3]	1
Vin chaud, grog (température de consommation 60 – 65 °C)	1 verre (200 ml)	1000 W	00:50–1:10	–
Plats [3]				
Aliments pour enfants (température ambiante)	1 pot (200 g)	450 W	00:30–1:00	1
Côtelette, grillée	200 g	600 W	3:00–5:00	2
Filet de poisson, grillé	200 g	600 W	3:00–4:00	2
Rôtis en sauce	200 g	600 W	3:00–5:00	1
Garnitures	250 g	600 W	3:00–5:00	1
Légumes	250 g	600 W	4:00–5:00	1
Sauce pour rôti	250 ml	600 W	4:00–5:00	1
Soupes/pot-au-feu	250 ml	600 W	4:00–5:00	1
Soupes/pot-au-feu	500 ml	600 W	7:00–8:00	1

≋ Puissance des micro-ondes / 🕘 Temps de décongélation / ⌛ Temps de repos

[1] Laissez reposer les aliments à température ambiante. Pendant ce temps, la température se répartit de manière uniforme dans les aliments.

[2] Pour éviter un retard d'ébullition, mélangez le liquide avant de le réchauffer. Attendez au moins 20 secondes après l'avoir réchauffé puis sortez la tasse ou le verre de l'enceinte de cuisson. Une alternative consiste à placer un bâtonnet en verre ou tout autre objet similaire dans le plat avant l'ébullition.

[3] Ces indications de durée se basent sur une température des aliments avant cuisson d'environ 5 °C.
Quant aux aliments qui ne se conservent pas au réfrigérateur, considérez qu'ils sont à une température ambiante d'environ 20 °C.
Exception faite des aliments pour bébés et des sauces fouettées à la texture délicate, nous recommandons une température de réchauffage de 70 °C environ.

Micro-ondes : Décongélation, réchauffage et cuisson

Tableau de cuisson des plats

	Quantité	850 W ⏲ [min]	+	450 W ⏲ [min]	⌛ [min] [1)]
Viande					
Boulettes en sauce (400 g de viande)		10–12		–	2–3
Ragoût de veau (750 g de viande)		16	+	15	2–3
Volailles					
Poulet à la moutarde	800 g env.	4	+	12	2–3
Emincé de poulet sauce curry	900 g env.	5	+	12	2–3
Risotto de volaille	env. 1,6 kg	10	+	15	3–5
Poissons					
Filet de poisson en sauce	900 g env.	8–10		–	2–3
Curry de poisson	env. 1,5 kg	5	+	12	3–5
Légumes frais					
Carottes	300 g	2	+	6	2
Chou-fleur (bouquets)	500 g	6	+	10	2
Petits pois	450 g	5	+	10	2
Poivron émincé	500 g	5	+	10	2
Bâtonnets de chou-rave	500 g	3	+	8	2
Choux de Bruxelles	300 g	3	+	9	2
Asperges	500 g	5	+	8	2
Brocolis (bouquets)	300 g	4	+	4	2
Poireaux	500 g	5	+	8	2
Haricots verts	500 g	4	+	12	2
Légumes surgelés					
Petits pois, julienne de légumes	450 g	5	+	11	2
Epinards	450 g	5	+	7	2
Choux de Bruxelles	300 g	4	+	6	2
Brocolis	300 g	3	+	6	2
Poireaux	450 g	4	+	8	2
Desserts					
Gratin au fromage blanc (500 g)		10–12		–	–
Coulis aux fruits (500 ml de jus ou 500 g de fruits)		6–8		–	–

≋ Puissance micro-ondes / ⏲ Temps de cuisson / ⌛ Temps de repos

[1)] Laissez reposer les aliments à température ambiante. Pendant ce temps, la température se répartit de manière uniforme dans les aliments.

Outre les programmes automatiques, votre four propose différentes fonctions utiles nommées Fonctions utiles, accessibles sous Autres programmes :

- Décongélation
- Rôtissage automatique
  (voir chapitre "Aperçu des modes de cuisson")
- Cuisson éco
- Sécher
- Réchauffage
  (réchauffer des plats complets)
- Faire lever la pâte
- Micro-ondes + Gril
  (voir chapitre "Aperçu des modes de cuisson")
- Pizza
- Chauffer la vaisselle
- Réglages
  (voir chapitre "Réglages")

Vous trouverez en outre dans ce chapitre des informations sur les applications suivantes :

- Stérilisation des conserves
- Produits surgelés/plats préparés

Autres programmes

Décongélation

Ce programme est conçu pour décongeler en douceur des produits surgelés.

Utilisez de la vaisselle qui peut aller au micro-ondes.

- Sélectionnez .
- Sélectionnez Décongélation.
- Sélectionnez la catégorie souhaitée.
- Réglez le poids du produit surgelé.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

L'air de l'enceinte de cuisson circule pour décongeler en douceur les aliments.

⚠ Risque de salmonelles !
Pour décongeler la volaille, respectez les conditions de propreté.
N'utilisez pas l'eau de décongélation.

Conseils

– Faites décongeler les aliments sans leur emballage dans le plat en verre.

– Placez les volailles à décongeler sur une grille avec le plat en verre en-dessous. Ainsi l'aliment ne baignera pas dans l'eau de décongélation.

– Ne décongelez pas complètement les viandes, les volailles ou les poissons. Il suffit qu'ils soient un peu décongelés. La surface est alors assez souple pour absorber les épices.

Cuisson éco

Le mode Cuisson éco est parfait pour la cuisson douce de plats de type gratin ou soufflés qui doivent être dorés sur le dessus.

Vous pouvez régler une température entre 100 et 230 °C.

- Sélectionnez [⧉].
- Sélectionnez "Cuisson éco" et modifiez éventuellement la température préprogrammée.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Le tableau vous donne quelques exemples.

Plat	[°C]	3 1	[min]
Lasagnes	190	1	45–60
Gratin de pommes de terre	180	1	55–65
Gratin de légumes	180	1	55–65
Gratin de pâtes	190	1	40–50

Température / 3 1 Niveau / Temps de cuisson

Pour la préparation d'autres recettes, référez-vous aux indications de température et de temps de cuisson pour le mode de cuisson Chaleur tournante + [⁂].

Sécher

Ce programme est conçu pour la conservation traditionnelle par déshydratation (séchage).

Vous pouvez régler une température entre 80 et 100 °C.

La condition est que les fruits et les légumes soient frais et bien mûrs et ne soient pas abîmés.

- Préparez les aliments.
  - Eplucher éventuellement les pommes, enlever le cœur et couper en rondelles de 0,5 cm d'épaisseur.
  - Dénoyauter éventuellement les prunes.
  - Eplucher les poires, les épépiner et les couper en tranches.
  - Eplucher les bananes et les couper en rondelles.
  - Nettoyer les champignons, les couper en deux ou les émincer.
- Répartissez uniformément les aliments à sécher sur le plat en verre ou la grille.
- Sélectionnez [⧉].
- Sélectionnez Sécher.
- Modifiez éventuellement la température préprogrammée et réglez le temps de cuisson.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Aliment à sécher	🕘
Fruits	2 à 8 heures
Légumes	3 à 8 heures

🕘 Temps de séchage

- Réduisez la température lorsque des gouttes d'eau se forment dans l'enceinte.

⚠ Risque de brûlure !
Mettre des maniques pour retirer l'aliment.

- Laissez refroidir les fruits ou légumes séchés.

Les fruits séchés doivent être entièrement secs mais tendres et élastiques. Lorsque vous les piquez ou que vous les coupez, il ne doit pas y avoir de jus.

- Stockez-les dans des bocaux ou boîtes hermétiques.

Réchauffage

Ce programme est conçu pour réchauffer des plats.

Utilisez de la vaisselle qui peut aller au micro-ondes.

- Couvrez les plats à réchauffer sur le plat en verre.
- Sélectionnez [icon].
- Sélectionnez Réchauffage.
- Sélectionnez la catégorie souhaitée.
- Réglez le poids de l'aliment.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

⚠ Risque de brûlures !
Pensez à enfiler des gants de cuisine pour retirer le plat du four. Quelques gouttes d'eau peuvent se former sur le dessous des plats.

Faire lever la pâte

Ce programme est conçu pour faire lever des pâtes.

Vous pouvez régler une température entre 30 et 50 °C.

- Sélectionnez [icon].
- Sélectionnez Faire lever la pâte.
- Modifiez éventuellement la température préprogrammée et réglez le temps de cuisson.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Autres applications

Pizza

Ce programme est conçu pour cuire des pizzas.

Vous pouvez régler une température entre 160 et 250 °C.

- Sélectionnez ⧉.
- Sélectionnez Pizza.
- Modifiez éventuellement la température préprogrammée et réglez le temps de cuisson.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Chauffer la vaisselle

Ce programme est conçu pour réchauffer des assiettes.

Vous pouvez régler une température comprise entre 50 et 80 °C.

Utilisez de la vaisselle résistante à la chaleur.

- Introduisez la grille au niveau 1 et placez la vaisselle à chauffer sur la grille.
- Sélectionnez ⧉.
- Sélectionnez Chauffer la vaisselle.
- Modifiez éventuellement la température préprogrammée et réglez le temps de cuisson.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

⚠ Risque de brûlures !
Enfilez toujours des maniques avant de sortir un plat du four !

Stérilisation des conserves

Bocaux

⚠ Risque de brûlures !
Lorsque les boîtes de conserve fermées sont stérilisées ou réchauffées, une surpression se produit et peut provoquer l'éclatement de ces boîtes.
N'utilisez donc pas le four pour stériliser ou réchauffer les boîtes de conserve.

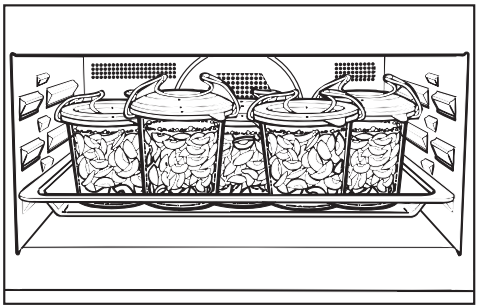
Achetez uniquement des bocaux spéciaux, disponibles chez les commerçants spécialisés.

– Chaleur Tournante + [fan] : Bocaux, bocaux munis d'un couvercle à visser
– Micro-ondes [≋] : Bocaux et système de fermeture ou ruban adhésif transparent adaptés à une utilisation au four à micro-ondes.

Formation d'étincelles provoquées par des attaches métalliques
Fermez les bocaux avec des attaches spéciales micro-ondes ou du scotch transparent. N'utilisez pas d'attaches métalliques.

Préparatifs

Les indications s'appliquent pour un maximum de 5 bocaux de 0,5 l.



- Préparez les bocaux. Remplissez-les au maximum jusqu'à 2 cm du bord.
- Placez le plat en verre au niveau 1 et posez-y les bocaux.

Préparer des conserves en mode Chaleur tournante +

- Sélectionnez le mode de cuisson Chaleur tournante + et une température de 150 à 170 °C.
- Attendez jusqu'à ce que des petites bulles se forment et montent de façon régulière dans les bocaux.

Baissez la température à temps afin d'éviter que le liquide ne déborde.

Fruits / Cornichons

- Dès que le liquide commence à bouillir dans les bocaux, éteignez le four et laissez-y les bocaux pendant 25 à 30 minutes supplémentaires.

Légumes

- Réduisez la température à 100 °C dès que vous observez que les bulles montent.

	[min]
Asperges, carottes	60–90
Petits pois, haricots	90–120

Temps de stérilisation

- A la fin du temps de stérilisation, éteignez le four et laissez encore les bocaux dans l'enceinte de cuisson chaude pendant 25 à 30 minutes supplémentaires.

Préparer des conserves en mode micro-ondes

- Sélectionnez le mode micro-ondes et une puissance de 850 W.
- Attendez jusqu'à ébullition, c'est-à-dire jusqu'à ce que des bulles régulières remontent le long des bocaux. Patientez 3 minutes pour un bocal et environ 15 minutes pour 5 bocaux.

Réduisez immédiatement la puissance pour éviter un débordement.

Fruits / Cornichons

- Dès que le liquide commence à bouillir dans les bocaux, éteignez le four et laissez-y les bocaux pendant 25 à 30 minutes supplémentaires.

Légumes

- Réduisez la puissance à 450 W dès que l'ébullition est visible dans les bocaux.

	[min]
Asperges, carottes	env. 15
Petits pois, haricots	env. 25

Temps de stérilisation

- Éteignez le four après la durée de stérilisation.

Après la stérilisation

⚠ Risque de brûlures !
Enfilez des maniques avant de sortir les bocaux.

- Sortez les bocaux de l'enceinte.
- Laissez reposer avec un linge pendant env. 24 heures dans un local à l'abri des courants d'air.
- Enlevez les attaches ou le ruban adhésif.
- Vérifiez ensuite que tous les bocaux sont bien fermés.

Produits surgelés/plats préparés

Conseils

Gâteaux, pizzas, baguettes

– Faites cuire ces plats sur la grille, avec du papier sulfurisé.

– Sélectionnez la plus basse des températures indiquées sur le paquet.

Pommes frites, croquettes ou produits semblables

– Cuisez ce type d'aliments surgelés dans le plat en verre tapissé de papier cuisson.

– Sélectionnez la plus basse des températures indiquées sur le paquet.

– Retournez les aliments plusieurs fois.

Préparation

Pour votre santé, il est préférable de cuire vos aliments de façon appropriée.
Les gâteaux, pizzas, frites doivent être légèrement dorés et non brunis.

- Sélectionnez la température et le mode de cuisson indiqués sur le paquet.
- Préchauffez l'enceinte.
- Enfournez le plat à la hauteur préconisée sur l'emballage dans l'enceinte de cuisson préchauffée.
- Contrôlez les aliments après le temps de cuisson recommandés sur l'emballage.

Plats test selon la norme EN 60350 (mode micro-ondes)

Plat test	Mode de cuisson	[W]	[min]	[min] 1)	Remarque
Décongeler des framboises, 250 g 2)		150	7	3–5	Laisser décongeler à découvert
Décongeler du steak haché, 500 g 2)		150	16–18	5–10	Décongeler à découvert puis retourner après la moitié du temps
Cuire un pain de viande, 900 g 2)		600+450	7+11	5	Récipient : Pyrex 03.838.80, longueur 28 cm, cuire à découvert, placer le plat dans l'enceinte de cuisson dans le sens de la longueur.
Cuire un gratin dauphinois, 1105 g 2)		300+180 °C	30–35	5	Contenant : Pyrex 03.827.80
Cuire une génoise, 475 g 2)		450	7:30–8:30	5	Contenant : Pyrex 03.827.80, cuire à découvert
Cuire une crème aux oeufs, 1000 g 2)		600+450	3+17–19	120	Contenant : Pyrex 07.227.8 (25 x 25 cm)

Puissance micro-ondes / Micro-ondes + Chaleur tournante + / Temps de décongélation ou de cuisson / Temps de repos

1) Laissez reposer les aliments à température ambiante. Pendant ce temps, la température se répartit de manière uniforme dans les aliments.

2) Insérez le plat en verre au niveau 1 à partir du bas.

Données à l'attention des instituts de contrôle

Plats testés selon EN 60350 (mode de cuisson sans micro-ondes)

Plat test	**Moule/plat en verre**	niveau en partant du bas	**Mode de cuisson**	[°C]	[min]
Sprits	1 plat en verre	2	Chaleur tournante +	140	42–49
	2 plats en verre	2+3	Chaleur tournante +	140	42–49
Gâteau de Savoie	Moule démontable, Ø 26 cm, foncé	2	Chaleur tournante +	170	32–37
Tarte aux pommes (Apple pie)	Moule démontable, Ø 20 cm, foncé	1	Chaleur tournante +	160	110–120
Gâteaux individuels	1 plat en verre	2	Chaleur tournante +	150	30–36
	2 plats en verre	2+3	Chaleur tournante +	140	44–50
Toasts	Grille	3	Gril	–	5–7 + préchauffage 5 mn
Burger en mode gril (12 pièces)	Grille et plat en verre	2	Gril	–	1ère face : 16–18 2ème face : 12–14 + 5 min. de pré-chauffage

Chaleur tournante + / Gril / Niveau / Température / Temps de cuisson

⚠ Risque de brûlures !
Les résistances doivent être éteintes. L'enceinte doit avoir refroidi.

⚠ Risque de blessure !
N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre appareil : la vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit.
N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre four.

Toutes les surfaces peuvent subir des altérations de couleur ou d'aspect si vous utilisez des produits de nettoyage non adaptés. La façade du four s'abîme particulièrement si vous la nettoyez avec des nettoyants pour four.
Toutes les surfaces sont susceptibles de se rayer. Les surfaces en verre peuvent même se fissurer.
Enlevez immédiatement les restes de détergent sur les surfaces de l'appareil.

Des dépôts incrustés risquent aussi d'endommager l'appareil.
Nettoyez l'enceinte de cuisson, l'intérieur de la porte et le joint de porte dès qu'ils ont refroidi. Si vous attendez trop longtemps, le nettoyage sera plus difficile, voire impossible dans les cas extrêmes.

Vérifiez si la porte et le joint de porte sont toujours intacts. N'utilisez pas les modes avec micro-ondes tant que l'appareil n'a pas été réparé par un technicien du service après-vente.

Produits à ne pas utiliser

Pour éviter d'endommager les surfaces en les nettoyant, n'utilisez pas de :

– produit contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore,
– produit détartrant sur la façade du four,
– produit abrasif tel que poudres et laits à récurer, pâtes de nettoyage,
– détergent contenant des solvants,
– produit spécial inox,
– nettoyant pour lave-vaisselle,
– produit vitres,
– détergent pour plans de cuisson en vitrocéramique,
– éponge avec tampon abrasif, brosses ou éponges contenant des restes de produit détergent,
– gomme de nettoyage,
– grattoir métallique,
– paille de fer,
– spirale à récurer en inox.
– ustensile de nettoyage abrasif au même endroit et de manière répétée,
– produit nettoyant pour four*.

* En cas de salissures particulièrement tenaces, ceci est autorisé sur les surfaces pourvues d'un revêtement PerfectClean.

Si les salissures ne sont pas nettoyées rapidement, elles peuvent s'incruster avec le temps. Si vous utilisez plusieurs fois votre four sans le nettoyer, le nettoyage sera d'autant plus difficile ensuite.

Nous vous conseillons de les nettoyer immédiatement.

Seul le plat en verre peut être lavé au lave-vaisselle.

Conseils

– Les taches de jus de fruits et de pâte qui coulent des moules s'enlèvent mieux tant que le four est encore un peu chaud.
– Pour un nettoyage plus confortable, vous pouvez abaisser la résistance de voûte/gril de la voûte.
– Pour neutraliser les odeurs présentes dans l'enceinte de cuisson, faites-y bouillir une tasse d'eau additionnée d'un peu de jus de citron pendant quelques minutes.

Salissures normales

Le four est endommagé en raison de liquide à l'intérieur de l'appareil.
Ne lavez pas l’enceinte avec un chiffon trop humide, sans quoi l'eau pourrait pénétrer par les orifices à l'intérieur de l'appareil.

- Il est conseillé de nettoyer les salissures normales immédiatement avec de l'eau, du liquide vaisselle et une éponge ou un chiffon en microfibres propre.
- Eliminez tout résidu de nettoyant à l'eau claire. Ceci est particulièrement important avec les pièces traitées PerfectClean, car les restes de produit de nettoyage affectent l'effet anti-adhésif.
- Séchez ensuite avec un chiffon doux.

Salissures incrustées

Les taches de jus de fruit ou de jus de viande peuvent laisser des traces ou des taches mates sur les surfaces émaillées. Elles n'affectent cependant pas les propriétés d'utilisation.
Il est inutile d'essayer d'enlever ces taches à tout prix. N'utilisez que les produits préconisés.

- Déposer un peu d'eau chaude additionnée de produit vaisselle sur les salissures incrustées et attendez quelques minutes.
- Après le temps d'action, vous pouvez utiliser le côté grattoir d'une éponge pour vaisselle.
- Rincez ensuite soigneusement à l'eau claire et séchez les surfaces.
- Pour éliminer les salissures les plus tenaces, appliquez le nettoyant pour four Miele sur la surface pourvue d'un revêtement PerfectClean une fois qu'elle a refroidi. Laissez le produit agir conformément aux indications figurant sur le flacon.

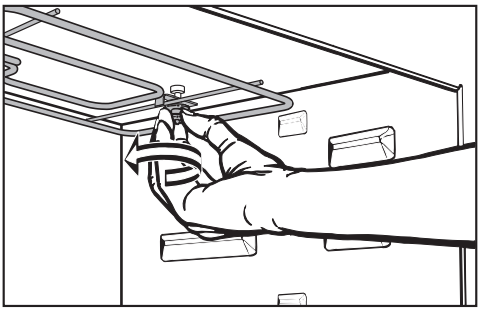
Les produits nettoyants pour four d'autres fabricants ne doivent être appliqués que sur des surfaces refroidies pendant une durée maximale de 10 minutes.

- Après le temps d'action, vous pouvez utiliser le côté grattoir d'une éponge pour vaisselle.
- Rincez bien les restes de nettoyant pour four à l'eau claire et séchez les surfaces.

Abaisser la résistance du gril

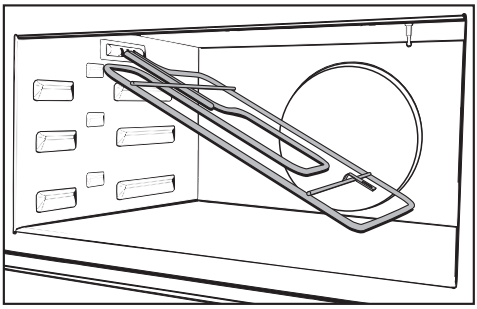
Si la voûte de l'enceinte de cuisson est très sale, vous pouvez abaisser la résistance du gril pour la nettoyer. Il est utile de nettoyer régulièrement la voûte de l'enceinte de cuisson à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge à vaisselle.

⚠ Risque de brûlures !
Les résistances doivent être éteintes. L'enceinte doit avoir refroidi.



- Pour abaisser la résistance du gril, dévissez l'écrou.

La résistance de gril peut être endommagée.
Ne forcez pas pour abaisser la résistance de gril.



- Abaissez la résistance du gril.

La plaque située sur la voûte de l'enceinte peut être endommagée.
N'utilisez pas le côté abrasif de l'éponge pour nettoyer la voûte de l'enceinte.

- Nettoyez la voûte de l'enceinte de cuisson à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge à vaisselle.
- Après le nettoyage, rabattez la résistance du gril vers le haut. Remettez l'écrou en place et serrez-le.

En cas d'anomalie

Vous pouvez résoudre par vous même la plupart des problèmes susceptibles de survenir dans le cadre d'une utilisation domestique. Les tableaux ci-dessous vous y aideront.
Si vous ne parvenez pas à déterminer ou à résoudre la cause d'un problème, adressez-vous au service après-vente.

⚠ Risque de blessure ! Les travaux d'installation, d'entretien ou de réparation incorrects peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels Miele décline toute responsabilité.
Les interventions techniques doivent impérativement être exécutées par des professionnels agréés par le fabricant.
N'ouvrez en aucun cas la carrosserie du four.

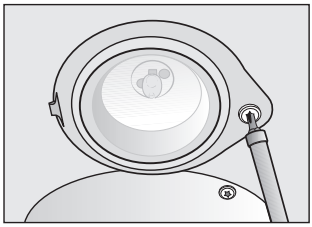
Problème	Cause et solution
L'écran est sombre.	L'affichage de l'heure est désactivé. C'est pour cette raison que l'écran s'éteint lorsque le four est hors tension. ■ Dès que vous mettez le four sous tension, l'heure s'affiche. Si vous souhaitez que l'heure apparaisse en permanence à l'écran, vous devez activer l'affichage de l'heure (voir chapitre "Réglages - Heure - Affichage").
	Le four n'est pas sous tension. ■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Dans ce cas, avertissez un électricien ou le service après-vente Miele.
Un processus ne démarre pas.	Pour utiliser le micro-ondes, la porte est encore ouverte. ■ Vérifiez si la porte est bien fermée.
	En cas de sélection du mode micro-ondes, la puissance des micro-ondes et la durée ne sont pas définies. ■ Assurez-vous qu'un puissance et une durée soient bien définies.
	Dans le cas d'un mode combiné avec micro-ondes, tous les réglages nécessaires ne sont pas définis. ■ Vérifiez qu'une puissance de micro-ondes, un temps de cuisson et une température sont définies.

Problème	Cause et solution
Sécurité enfants 🔒 **s'affiche alors que vous sélectionnez un mode de cuisson.**	La sécurité enfants 🔒 est activée. ■ Vous pouvez la désactiver, le temps d'une cuisson, en maintenant le doigt sur OK pendant au moins 6 secondes. ■ Vous pouvez aussi désactiver la sécurité enfants (voir chapitre "Réglages – Sécurité enfants 🔒").
L'enceinte ne chauffe pas.	Le mode expo est activé. Vous pouvez utiliser le four mais le chauffage de l'enceinte ne fonctionne pas. ■ Désactivez le mode expo (voir chapitre "Réglages - Revendeur").
Le message Panne de courant - opération interrompue **s'affiche à l'écran.**	Une brève panne de courant s'est produite. La cuisson en cours a été interrompue. ■ Arrêtez le four et remettez-le en marche. ■ Redémarrez le processus de cuisson.
Le message 12:00 **s'affiche à l'écran.**	La panne de courant a duré plus de 200 heures. ■ Réglez la date et l'heure.
Le message Durée maximale de fonctionnement atteinte **s'affiche à l'écran.**	Le four a fonctionné pendant un temps anormalement long et la coupure de sécurité s'est activée de ce fait. ■ Validez avec OK. Effacez le message Opération finie en sélectionnant ⮌. Le four est alors à nouveau prêt à fonctionner.
⚠ Anomalie XX **s'affiche à l'écran.**	Il s'agit d'un problème que vous ne pouvez pas résoudre seul(e). ■ Contactez le service après-vente Miele.
Si vous ouvrez la porte pendant un programme en mode micro-ondes ≋, aucun bruit ne se fait entendre.	Il ne s'agit pas d'une anomalie ! Si vous ouvrez la porte pendant un programme en mode micro-ondes ≋, le contacteur de porte désactive le micro-ondes et règle le ventilateur de refroidissement sur une vitesse inférieure.
Vous entendez encore un bruit de fonctionnement après la fin de la cuisson.	Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner lorsqu'un programme est terminé (voir chapitre "Réglages – Arrêt différé du ventilateur").

En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
Pendant une opération avec micro-ondes, un bruit anormal est audible.	Vous avez utiliser de la vaisselle métallique lors d'une cuisson en mode micro-ondes. ■ Vérifiez si l'utilisation d'une vaisselle métallique ne provoque pas des étincelles (voir chapitre " Vaisselle à utiliser avec le micro-ondes ").
	Vous avez recouvert vos plats avec de l'aluminium lors d'une cuisson en mode micro-ondes. ■ Retirez tout élément recouvrant.
	En cas de cuisson en mode micro-ondes, vous avez utilisé la grille. ■ Pour les cuissons en mode micro-ondes, utilisez toujours le plat en verre.
Le four s'est arrêté automatiquement.	Pour des raisons d'économie d'énergie, le four s'arrête automatiquement si vous n'entrez aucune commande pendant une certaine durée suite à un processus de cuisson ou après avoir allumé le four. ■ Rallumez le four.
Le gâteau n'est pas assez cuit bien que le temps indiqué dans le tableau de cuisson ait été respecté.	La température sélectionnée est différente de celle de la recette. ■ Sélectionnez la température indiquée dans la recette.
	Les quantités d'ingrédients sont différentes de la recette. ■ Vérifiez si vous avez modifié la recette. Si vous avez ajouté du liquide ou des œufs, la pâte est plus humide et nécessite un temps de cuisson plus long.

Problème	Cause et solution
Le gâteau/les biscuits ne sont pas dorés uniformément.	Une température ou un niveau erroné ont été choisis. ■ Il y a toujours une certaine différence dans le degré de brunissage. En cas de grande disparité de brunissage, vérifiez si vous avez choisi la température et le niveau de cuisson adaptés.
	Le matériau ou la couleur du moule ne conviennent pas au mode de cuisson choisi. Les moules clairs à parois lisses donnent de moins bons résultats. Ils réfléchissent le rayonnement thermique du four. La chaleur atteint plus difficilement les pâtisseries qui dorent peu ou de façon irrégulière. ■ Utilisez des moules mats et foncés.
Les aliments ne sont pas suffisamment réchauffés ou cuits à la fin du temps sélectionné en mode micro-ondes [≋].	Le micro-ondes n'a pas redémarré après l'interruption. ■ Recommencez l'opération jusqu'à ce que le plat soit suffisamment chaud ou cuit.
	Une durée trop brève a été sélectionnée pour cuire ou réchauffer en mode micro-ondes. ■ Vérifiez que le temps de cuisson sélectionné correspond bien à la puissance de micro-ondes configurée. Plus la puissance des micro-ondes est basse, plus le temps de cuisson sera long.
Après le réchauffage ou une utilisation en mode micro-ondes, les aliments refroidissent trop vite.	Les propriétés des micro-ondes font que la chaleur se forme d'abord sur les bords des aliments et se diffuse ensuite au centre. Si les aliments sont réchauffés à une puissance élevée, il se peut qu'ils soient brûlants à l'extérieur mais pas encore chauds au centre. L'équilibrage thermique qui suit réchauffe les aliments à cœur et les refroidit à l'extérieur. ■ Il est recommandé de sélectionner une puissance plus basse et un temps de cuisson plus long, surtout pour réchauffer plusieurs plats différents, comme dans le cas d'un menu.
L'éclairage de l'enceinte s'éteint rapidement.	L'éclairage de l'enceinte de cuisson est réglé en usine pour s'éteindre automatiquement après 15 secondes. Vous pouvez modifier ce réglage usine (voir chapitre "Réglages – Éclairage").

Problème	Cause et solution
L'éclairage de l'enceinte ne s'active pas. 	La lampe halogène est défectueuse. ⚠ Risque de brûlures ! Les résistances doivent être éteintes. L'enceinte doit avoir refroidi. Le cache de la lampe se compose de deux éléments : un hublot et un socle. Maintenez le cache de la lampe en le démontant pour éviter qu'il tombe. Posez par ex. un torchon sur la sole de l'enceinte et la porte ouverte pour les protéger. ■ Mettez le four hors tension. Débranchez la prise de l'appareil ou ôtez le fusible correspondant de l'installation domestique. ■ Dévissez la vis du cache de la lampe avec un tournevis Torx (T20) et retirez celle-ci. ■ Ne touchez pas la lampe halogène avec les doigts nus. Veuillez suivre les instructions du fabricant. Sortez la lampe halogène. ■ Changez la lampe halogène (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, supporte jusqu'à 300 °C, socle G9). ■ Insérez le hublot dans le socle et fixez le cache : insérez l'ergot du socle dans l'évidement de la voûte de l'enceinte. Pressez le socle contre la voûte et fixez avec la vis. ■ Remettez le four sous tension.

Service après vente

Vous n'avez pas réussi à résoudre le problème par vous-même ? Contactez :

– votre revendeur Miele ou

– le service après-vente Miele

Vous trouverez le numéro de téléphone du service après-vente au dos de ce mode d'emploi et des instructions de montage.

Veuillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil.

Vous trouverez les informations sur la plaque signalétique qui est visible lorsque la porte est ouverte, sur le cadre de façade.

Conditions et durée de garantie

La garantie est accordée pour cet appareil selon les modalités de vente par le revendeur ou par Miele pour une période de 24 mois.

Pour plus d'informations reportez-vous aux conditions de garantie fournies.

Branchement électrique

Le four combiné micro-ondes est livré avec un cordon d'alimentation et une fiche en vue de son raccordement sur courant alternatif de 50 Hz, 230 V.

Prévoir un fusible d'au moins 16 A.

Branchez exclusivement l'appareil à une prise de courant réglementaire reliée à la terre. L'installation électrique doit être conforme aux normes EDF.

L'appareil doit être installé de telle sorte que la prise de courant soit accessible.

En cas de non accessibilité de la prise de courant ou de planification d'un raccordement permanent, l'installation doit être équipée d'un dispositif de disjonction sur chaque pôle.

On entend par dispositif de sectionnement conforme un interrupteur accessible avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm. En font partie les interrupteurs de protection, les fusibles et les disjoncteurs (EN 60335).

Vous trouverez les **caractéristiques de branchement** sur la plaque signalétique située à l'avant de l'enceinte de l'appareil. Ces caractéristiques doivent correspondre à celle du réseau.

En cas d'endommagement du cordon d'alimentation, un cordon d'alimentation spécial doit impérativement être installé par un technicien du service après-vente Miele.

Ce four combiné micro-ondes répond aux exigences de la norme européenne EN 55011. Il est classé comme appareil du groupe 2, classe B.

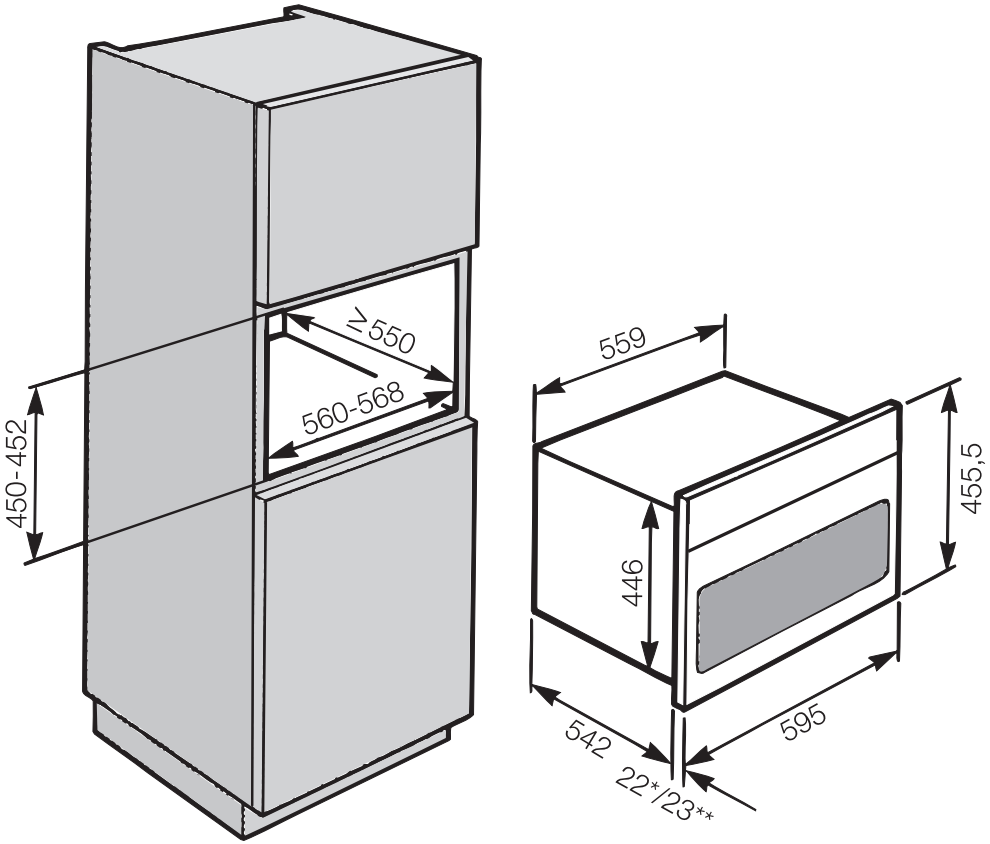
Les appareils du groupe 2 génèrent une énergie haute fréquence sous forme de rayons électromagnétiques aux fins de chauffer les aliments.

Les appareils de la classe B sont destinés à un usage domestique.

Dimensions et niche

Les cotes sont indiquées en mm.

Encastrement en colonne



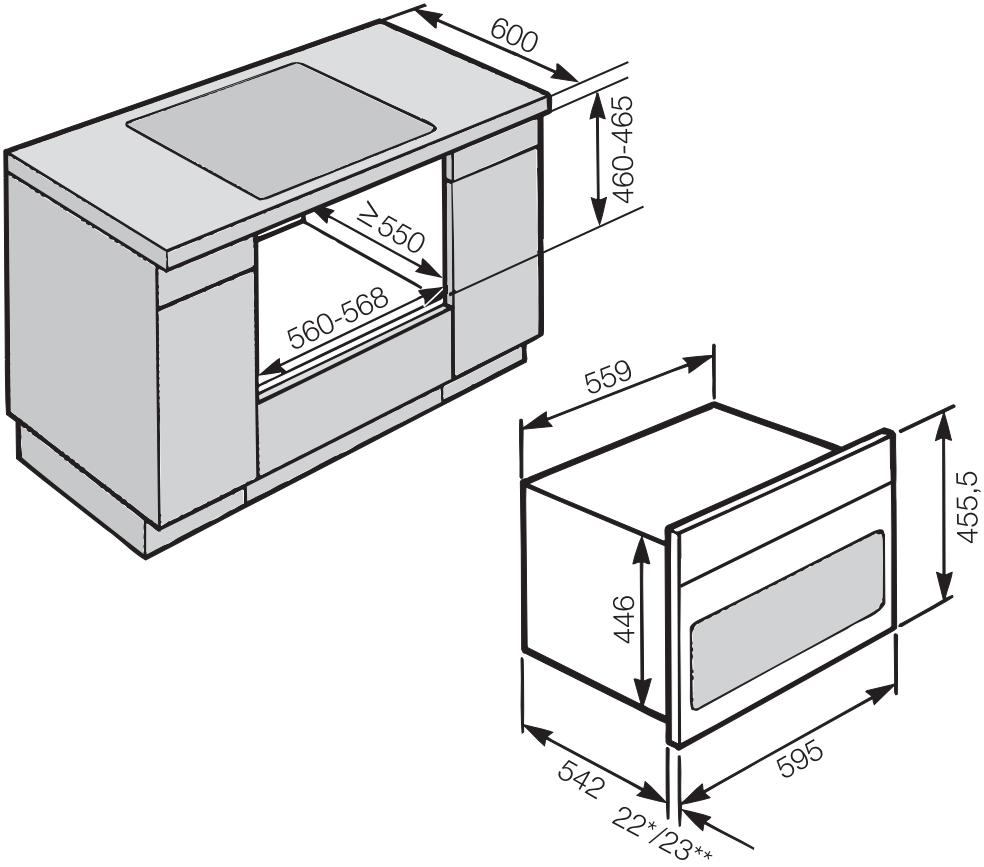
* Four avec façade en verre

** Four avec façade en métal

Croquis cotés pour le montage

Encastrement dans un meuble bas

En cas de combinaison avec une table de cuisson, respectez les consignes d'encastrement de la table de cuisson.

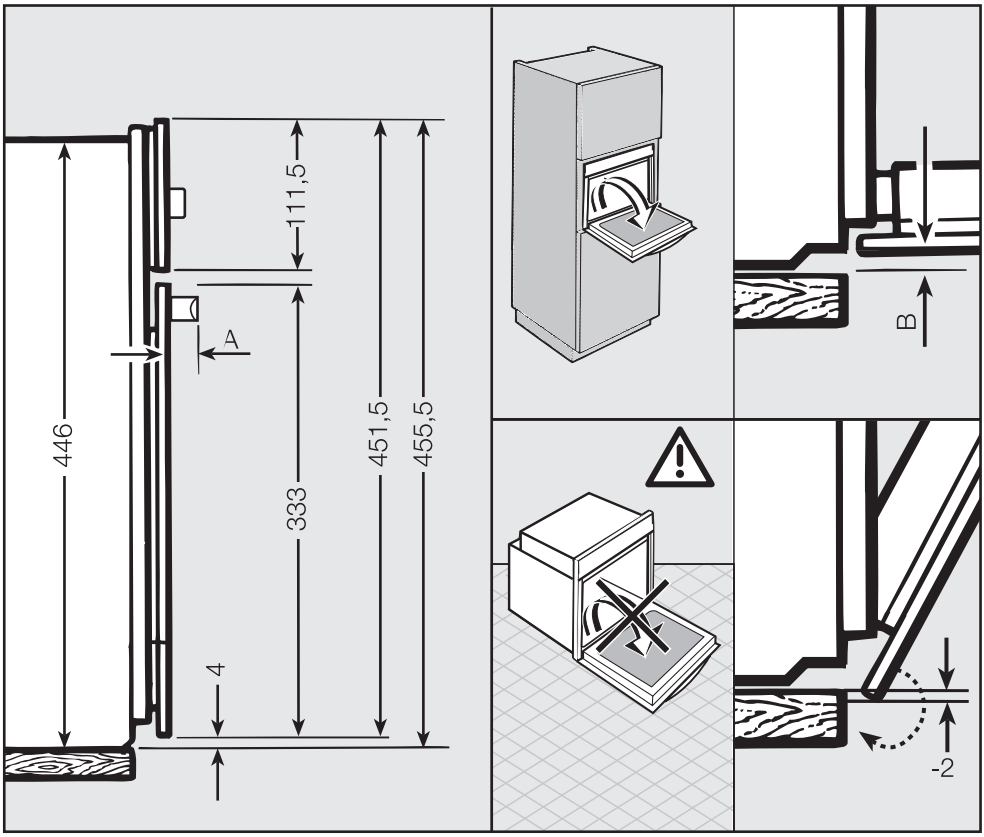


* Four avec façade en verre

** Four avec façade en métal

Cotes détaillées de la façade du four

Les cotes sont indiquées en mm.



A H63xx : 45 mm

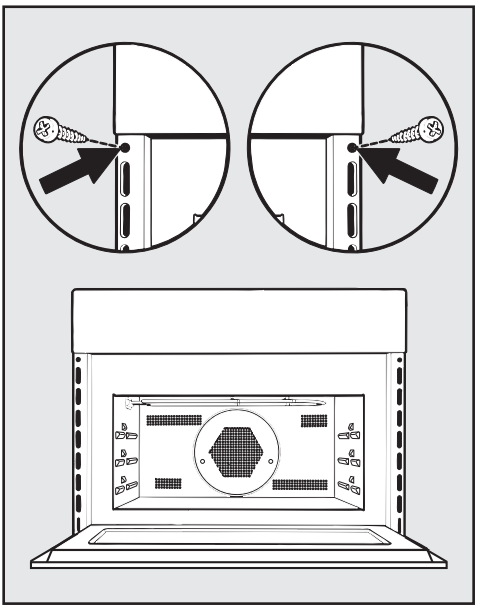
H64xx : 42 mm

B Four avec façade en verre : 2,2 mm

Four avec façade en métal : 1,2 mm

⚠ Le four ne peut être utilisé qu'une fois encastré.

- Raccordez le four au réseau électrique.
- Insérez le four dans la niche et ajustez-le bien.



- Fixez le four avec les vis fournies aux parois latérales de la niche.

MIELE France
Siège social
9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray
93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX
R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Miele Center Paris
55 Boulevard Malesherbes
75008 Paris

Miele Center Nice
Secteur Cap 3000
285 avenue de Verdun
06700 Saint-Laurent du Var

Internet
www.miele.fr

La ligne Consommateurs
Conseils, SAV, accessoires et pièces détachées
09 74 50 1000
Appel non surtaxé

Siège en Allemagne
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

www.miele-shop.com

Miele

H6401BM

CE

fr - FR

M.-Nr. 10 325 950 / 00